SÉRIE D'ANALYSES DE PROFESSIONS

Cuisinier/cuisinière

2003

Développement des ressources humaines Canada
Human Resources Development Canada
Canada

LM-460-07-023F

Série d'analyses de professions

Cuisinier/cuisinière

2003

Division des politiques et de l'apprentissage	Policy and Apprenticeship Division
Direction des partenariats en ressources humaines	Human Resources Partnerships Directorate
Available in English under the title:	Cook

N° de catalogue MP32-11/29-2003F
ISBN 0-662-89484-7

Le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA) reconnaît la présente analyse de profession comme étant la norme nationale pour la profession de cuisinier et de cuisinière.

REMERCIEMENTS

Développement des ressources humaines Canada (DRHC) tient à exprimer sa gratitude aux nombreuses entreprises et associations professionnelles, nombreux syndicats, gens du métier, ministères et organismes gouvernementaux des provinces et des territoires, ainsi qu'à toute personne ayant participé de près ou de loin à la production de la présente publication.

Nous désirons exprimer notre reconnaissance plus particulièrement à Aline M. McRory de Alpha Millenium International (AMI) qui a élaboré la présente analyse avec l'aide de Mohamed Ally, de Jo-Ann Blais et des personnes suivantes de l'industrie de cuisinier/cuisinière :

Fraser A. MacDonald	Alberta
Denis Bonnefoy	Manitoba
Russ Carpenter	Yukon
Roberta Chaytor	Terre-Neuve
Richard Chiasson	Nouveau-Brunswick
Leonard Crawford	Ile-du-Prince-Édouard
Peter Fogarty	Saskatchewan
Glen Gardner	Ontario
Pierre Gaudet	Nouvelle-Écosse
Glenn Pangborn	Territoires du Nord-Ouest
Richard Rheaume	Colombie-Britannique
Kim Patricia Smith	Nunavut
Pasquale Vari	Québec

La présente analyse a été préparée par la Direction des partenariats en ressources humaines. La planification, la coordination et la production de l'analyse ont été effectuées par les membres du personnel de la Division des politiques et de l'apprentissage de DRHC.

LISTE DES ANALYSES DE PROFESSIONS PUBLIÉES *

TITRE	Code CNP**
Administrateur des arts (1989)	0114
Boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière (1997)	6252
Boutefeu (à ciel ouvert) (1987)	7372
Briqueteur-maçon/briqueteuse-maçonne (2000)	7281
Calorifugeur/calorifugeuse (chaleur et froid) (2000)	7293
Charpentier/charpentière (1998)	7271
Chaudronnier/chaudronnière (2003)	7262
Coiffeur/coiffeuse (1997)	6271
Constructeur/constructrice de maisons neuves et entrepreneur/entrepreneure en rénovation résidentielle (1992)	0712
Couvreur/couvreuse (1997)	7291
Cuisinier/cuisinière (2003)	6242
Débosseleur-peintre/débosseleuse-peintre (1997)	7322
Ébéniste (2000)	7272
Électricien/électricienne (construction) (2003)	7241
Électricien industriel/électricienne industrielle (1997)	7242
Électromécanicien/électromécanicienne (1999)	7333
Ferblantier/ferblantière (1997)	7261
Finisseur/finisseuse de béton (1995)	7282
Installateur et réparateur de gros appareils électroménagers (1984)	7332
Latteur/latteuse (spécialiste de systèmes intérieurs) (2002)	7284
Logistique (1992)	0713
Machiniste (1998)	7231
Machiniste d'aéronefs (1994)	7231
Mécanicien/mécanicienne de brûleurs à mazout (1997)	7331
Mécanicien/mécanicienne de machinerie agricole (2000)	7312
Mécanicien/mécanicienne de machines fixes (1997)	7351

* **Les analyses Sceau rouge sont indiquées en caractères gras**

** **Classification nationale des professions**

Mécanicien/mécanicienne de motocyclettes (1995)	7334
Mécanicien/mécanicienne de réfrigération et d'air climatisé (1997)	7313
Mécanicien/mécanicienne de véhicules automobiles (1998)	7321
Mécanicien d'automobile (boîte de vitesses automatique) (1990)	7321
Mécanicien d'automobile (boîte de vitesses manuelle, arbre de transmission et freins) (1990)	7321
Mécanicien d'automobile (électricité et électronique) (1992)	7321
Mécanicien d'automobile (réparation de moteurs et systèmes d'alimentation) (1989)	7321
Mécanicien d'automobile (train-avant) (1989)	7321
Mécanicien/mécanicienne d'instruments industriels (2000)	2243
Mécanicien/mécanicienne de camions et transport (2000)	7321
Mécanicien/mécanicienne d'équipement lourd (1998)	7312
Mécanicien/mécanicienne en protection-incendie (2003)	7252
Mécanicien industriel/mécanicienne industrielle (de chantier) (1999)	7311
Monteur-ajusteur/monteuse-ajusteuse de charpentes métalliques (1994)	7263
Monteur/monteuse d'appareils de chauffage (1996)	7252
Monteur/monteuse de charpente en acier (généraliste) (1993)	7264
Monteur/monteuse de lignes sous tension (1996)	7244
Opérateur d'équipement lourd (1983)	7421
Opérateur/opératrice de grue automotrice (1997)	7371
Outilleur-ajusteur/outilleuse-ajusteuse (1997)	7232
Peintre d'automobiles (1995)	7322
Peintre et décorateur/décoratrice (2000)	7294
Plombier/plombière (1996)	7251
Poseur/poseuse de revêtements souples (1997)	7295
Préposé/préposée aux pièces (1995)	1472
Préposé à l'entretien des appareils de chauffage à l'huile et au gaz (commercial et industriel) (1978)	7331
Réparateur/réparatrice de remorques de camions (1994)	7321
Soudeur/soudeuse (1996)	7265
Technicien/technicienne d'entretien d'appareils électroménagers (1997)	7332

Technicien/technicienne en électronique – Produits du consommateur et de la consommatrice (1997)	2242
Technicien/technicienne de véhicules récréatifs (2000)	7383
Technicien en aquiculture (1977)	2221
Technicien en électronique Tome I (1986) (matériel vidéo)	2242
Technicien en électronique Tome II (1986) (matériel audio)	2242
Technicien en électronique Tome III (1986) (matériel informatique)	2242
Technicien en électronique Tome IV (1986) (matériel de bureau)	2242
Technicien en électronique Tome VI (1986) (matériel de communication)	2242
Technicien en électronique Tome VII (1986) (matériel de signalisation)	2242
Technicien en électronique Tome VIII (1986) (matériel de navigation)	2242
Technicien en électronique Tome IX (1986) (matériel de jeux vidéo)	2242
Technicien en électronique Tome X (1987) (matériel de CAO)	2242
Technicien en électronique Tome XI (1987) (matériel de FAO)	2242
Technicien en électronique Tome XII (1987) (matériel de robotique)	2242
Technicien en électronique Tome XIII (1987) (matériel biomédical et de laboratoire)	2242
Technicien en électronique Tome XIV (1987) (matériel de régulation industrielle)	2243
Vitrier/vitrière (1994)	7292

VEUILLEZ ADRESSER VOS DEMANDES POUR CES PUBLICATIONS À L'ADRESSE SUIVANTE :

Division des politiques et de l'apprentissage
Direction des partenariats en ressources humaines
Développement des ressources humaines Canada
Place du Portage, Phase IV, 5e étage
Hull (Québec) K1A 0J9

INTRODUCTION

Lors de la première Conférence nationale sur l'apprentissage professionnel et industriel qui s'est tenue à Ottawa en 1952, il a été recommandé de demander au gouvernement fédéral de collaborer avec les comités et les fonctionnaires provinciaux et territoriaux chargés de l'apprentissage pour rédiger des analyses d'un certain nombre de professions spécialisées. Dans ce but, Développement des ressources humaines Canada a approuvé un programme, mis au point par le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA), pour établir une série d'analyses de professions.

Le programme d'analyses de professions poursuit les objectifs suivants :

- définir et regrouper les tâches des travailleurs et travailleuses qualifiés dans des emplois donnés;

- déterminer les tâches accomplies par des travailleurs et travailleuses qualifiés dans chaque province et territoire;

- élaborer des outils pour préparer l'examen des normes interprovinciales en vue du certificat portant le Sceau rouge ainsi que les programmes de formation pour l'accréditation des travailleurs et travailleuses qualifiés;

- faciliter au Canada la mobilité des stagiaires et des travailleurs et travailleuses qualifiés;

- fournir aux employeurs et employeuses, aux employés et employées ainsi qu'à leurs associations, aux industries, aux établissements de formation et aux gouvernements des analyses des tâches accomplies dans des emplois donnés.

TABLE DES MATIÈRES

			Page
REMERCIEMENTS			i
LISTE DES ANALYSES DE PROFESSIONS PUBLIÉES			iii
INTRODUCTION			vii
Guide de l'analyse			
ÉLABORATION DE L'ANALYSE			xv
STRUCTURE DE L'ANALYSE			xv
MÉTHODE DE VALIDATION			xvi
CHAMP DE COMPÉTENCE DU CUISINIER ET DE LA CUISINIÈRE			xviii
OBSERVATIONS SUR LE MÉTIER			xix
SÉCURITÉ			xx
Analyse			
BLOC A	**COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES**		
	Tâche 1	Participer à la planification des menus.	3
	Tâche 2	Maintenir des normes sanitaires.	5
	Tâche 3	Participer aux procédures de production.	7
	Tâche 4	Examiner le contrôle des coûts.	9
	Tâche 5	Maintenir les pratiques standard de l'industrie.	11
BLOC B	**FONDS, SOUPES ET SAUCES**		
	Tâche 6	Préparer les épaississants.	14
	Tâche 7	Préparer les fonds.	15
	Tâche 8	Préparer les soupes.	17
	Tâche 9	Préparer les sauces.	19
BLOC C	**LÉGUMES ET FRUITS**		
	Tâche 10	Préparer les légumes.	21
	Tâche 11	Préparer les fruits.	23
BLOC D	**PÂTES ALIMENTAIRES ET PRODUITS FARINEUX (FÉCULENTS)**		
	Tâche 12	Préparer les pâtes alimentaires.	26
	Tâche 13	Préparer les produits farineux (féculents).	28

			Page
BLOC E	**GIBIER, VIANDES ET VOLAILLE**		
	Tâche 14	Préparer le gibier.	31
	Tâche 15	Préparer les viandes.	33
	Tâche 16	Préparer la volaille.	35
BLOC F	**POISSON ET FRUITS DE MER**		
	Tâche 17	Préparer le poisson.	37
	Tâche 18	Préparer les fruits de mer.	39
BLOC G	**GARDE-MANGER**		
	Tâche 19	Préparer les salades (chaudes et froides).	42
	Tâche 20	Préparer les hors-d'œuvre (chauds et froids).	44
	Tâche 21	Préparer les sandwichs (chauds et froids).	45
	Tâche 22	Préparer les plateaux de service.	47
	Tâche 23	Préparer les pâtés et les terrines.	49
	Tâche 24	Préparer les condiments et les accompagnements.	50
	Tâche 25	Préparer les aspics, les gelées et les glaçages.	52
BLOC H	**PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS**		
	Tâche 26	Préparer les plats à base d'œufs et les accompagnements.	54
	Tâche 27	Préparer les plats au fromage.	56
	Tâche 28	Préparer les plats à base de lait.	57
BLOC I	**ALIMENTS PRÉCUISINÉS ET BOISSONS**		
	Tâche 29	Préparer les aliments précuisinés.	59
	Tâche 30	Préparer les boissons.	61
BLOC J	**PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE**		
	Tâche 31	Préparer les pâtes.	62
	Tâche 32	Préparer les pâtes battues.	64
	Tâche 33	Finir les produits de boulangerie-pâtisserie.	65

			Page
BLOC K	**DESSERTS**		
	Tâche 34	Préparer les crèmes, les mousses et les garnitures.	66
	Tâche 35	Assembler les gâteaux.	68
	Tâche 36	Préparer les pâtisseries et les tartes.	70
	Tâche 37	Préparer les desserts congelés.	72
	Tâche 38	Préparer les sauces desserts.	73
	Tâche 39	Préparer le chocolat.	75
		Appendices	
Appendice « A »		Outils et matériel	79
Appendice « B »		Glossaire	81
Appendice « C »		Pondération des blocs et des tâches	85
Appendice « D »		Diagramme à secteurs	91
Appendice « E »		Tableau des tâches de la profession	93

GUIDE DE L'ANALYSE

ÉLABORATION DE L'ANALYSE

L'ébauche d'une analyse est élaborée par un entrepreneur ou une entrepreneure d'expérience avec l'aide d'un comité d'experts et d'expertes du métier. Ensemble, ils identifient toutes les tâches accomplies par un travailleur ou une travailleuse de ce métier.

Par la suite, l'ébauche est confiée aux analystes de professions de Développement des ressources humaines Canada pour traduction et est renvoyée à l'entrepreneur ou à l'entrepreneure pour révision afin d'assurer le respect du format approuvé à l'échelle nationale.

L'entrepreneur ou l'entrepreneure envoie alors une copie de l'analyse aux administrations provinciales et territoriales pour la faire valider par des spécialistes du métier. Ensuite, les suggestions apportées par les administrations sont évaluées et peuvent être incorporées dans le texte final, lequel identifie également les tâches communes à ce métier.

L'analyse de profession est publiée dans les deux langues officielles.

STRUCTURE DE L'ANALYSE

Pour faciliter la compréhension de la nature de la profession, le travail à effectuer est divisé comme suit :

A. **BLOC** - le bloc est la division la plus importante dans ce projet et représente une activité distincte propre à la profession.

B. **TÂCHE** - la tâche est l'activité spécifique qui, en corrélation avec d'autres, forme les étapes logiques et nécessaires que le travailleur ou la travailleuse doit franchir pour compléter un travail distinct dans un « BLOC ».

C. **SOUS-TÂCHE** - la sous-tâche est la plus petite division dans laquelle il est pratique de subdiviser toute activité de travail et qui, en corrélation avec d'autres, décrit toutes les fonctions qui constituent une « TÂCHE ».

Connaissances et capacités

Les connaissances théoriques et pratiques qu'une personne doit acquérir pour exécuter adéquatement la tâche sont énoncées sous cette rubrique.

Tendances

Toute évolution ou tout changement de la technologie ayant un effet sur la réalisation du bloc est indiqué sous cette rubrique.

Produits et éléments associés

Tous les produits ou les éléments assignés à une tâche spécifique qui sont pris en charge par le cuisinier ou la cuisinière sont indiqués sous cette rubrique.

Outils et matériel

Tous les outils et le matériel nécessaires au cuisinier ou à la cuisinière pour exécuter une tâche sont indiqués sous cette rubrique.

MÉTHODE DE VALIDATION

À la demande du Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA), le sous-comité de normalisation a élaboré une méthode de validation des analyses nationales de professions Sceau rouge.

L'ébauche de l'analyse est envoyée à toutes les provinces et à tous les territoires pour validation. Chaque administration cote les sous-tâches et pondère les blocs et les tâches. Les tâches communes pour une profession donnée sont ainsi identifiées, ce qui facilite la pondération des examens interprovinciaux Sceau rouge.

DÉFINITIONS

OUI : la sous-tâche est accomplie par les travailleurs et les travailleuses de la profession d'une province ou d'un territoire en particulier.

NON : la sous-tâche n'est pas accomplie par les travailleurs et les travailleuses de la profession d'une province ou d'un territoire en particulier.

% BLOC : le nombre moyen de questions qui seront intégrées à un examen interprovincial visant à évaluer chaque bloc de l'analyse en vertu d'une décision collective de travailleurs et de travailleuses de la profession de toutes les régions du Canada.

% TÂCHE : le nombre moyen de questions qui seront intégrées à un examen interprovincial visant à évaluer chaque tâche de l'analyse en vertu d'une décision collective de travailleurs et de travailleuses de la profession de toutes les régions du Canada.

NV : Non Validé par la province ou le territoire.

ND : Non Désigné dans la province ou le territoire.

ABRÉVIATIONS DES PROVINCES ET DES TERRITOIRES

TL :	Terre-Neuve et Labrador
NE :	Nouvelle-Écosse
IP :	Île-du-Prince-Édouard
NB :	Nouveau-Brunswick
QC :	Québec
ON :	Ontario
MB :	Manitoba
SK :	Saskatchewan
AB :	Alberta
CB :	Colombie-Britannique
TO :	Territoires du Nord-Ouest
YK :	Yukon
NU :	Nunavut

TÂCHES COMMUNES

Les tâches communes sont déterminées par l'évaluation des sous-tâches. Si la sous-tâche est accomplie dans 70 p. 100 des provinces et des territoires répondants (en excluant les NV et les ND), elle sera tenue pour commune.

Les examens interprovinciaux Sceau rouge sont élaborés à partir des données identifiées lors de la validation de l'analyse. Cette validation permet de déterminer ce qui sera évalué par l'examen interprovincial.

PONDÉRATION DES BLOCS ET DES TÂCHES (APPENDICE « C »)

Cet appendice contient les pourcentages des blocs et des tâches soumis par chaque province ou territoire.

Chaque province ou territoire, par l'intermédiaire d'un comité consultatif professionnel, valide le contenu, détermine les pourcentages pour les différents blocs et les différentes tâches et indique si les sous-tâches sont exécutées par les travailleurs et travailleuses qualifiés du métier. Les résultats de cet exercice sont soumis à l'entrepreneur ou à l'entrepreneure, qui analyse les données et établit cet appendice exposant les résultats de la validation de chacune des administrations ainsi que les moyennes nationales de toutes les réponses.

DIAGRAMME À SECTEURS (APPENDICE « D »)

Ce graphique représente les pourcentages nationaux attribués aux blocs de l'analyse.

CHAMP DE COMPÉTENCE DU CUISINIER ET DE LA CUISINIÈRE

Aux fins de la présente analyse, le titre « cuisinier/cuisinière » définit une personne de métier pleinement qualifiée qui peut préparer, cuisiner et présenter de façon efficace une vaste gamme d'aliments selon les normes de l'industrie. Le cuisinier ou la cuisinière connaît très bien les exigences et les mesures de sécurité au travail ainsi que la réglementation en matière de santé régissant la préparation et le service des aliments.

Les restaurants, hôtels, hôpitaux, clubs, commissariats alimentaires centraux, traiteurs et établissements de correction et d'enseignement emploient généralement les cuisiniers et les cuisinières. L'industrie du transport, notamment les navires, les trains ou les avions, ainsi que les chantiers de construction et d'exploitation forestière représentent d'autres sources d'emploi. Chacun de ces milieux offre la possibilité d'utiliser les nombreuses compétences énoncées dans la présente analyse.

Toutefois, vu la spécialisation des menus et l'augmentation du coût des aliments, il arrive que le cuisinier ou la cuisinière ne puisse utiliser pleinement ses compétences dans un seul établissement de restauration. Par conséquent, les personnes souhaitant exercer et rehausser leurs compétences dans certains domaines pourraient devoir œuvrer au sein de plusieurs services d'alimentation.

Quelques tâches définies dans la présente analyse chevauchent les métiers de boulanger et de boucher. Le cuisinier professionnel ou la cuisinière professionnelle devrait pouvoir accomplir les tâches qui sont communes aux professions de boulanger/boulangère et de cuisinier/cuisinère, et celles qui sont communes aux professions de boucher/bouchère et de cuisinier/cuisinère. Selon la taille du service d'alimentation qui l'emploie, cette personne peut par contre avoir à s'acquitter de toutes les tâches définies dans l'analyse. La personne experte dans plusieurs tâches peut dès lors avoir de plus grandes possibilités d'emploi et une capacité d'adaptation plus rapide aux nouveaux besoins.

La présente analyse définit l'ensemble des tâches dont s'acquitte le cuisinier ou la cuisinière. Elle peut servir de base à l'élaboration de tableaux de profils de formation pour des écoles de métiers et des programmes d'apprentissage. Le corps de l'analyse est limité par son cadre de référence à une description du « travail effectué » par le professionnel ou la professionnelle du métier, de sorte qu'il ne définit pas d'autres facteurs comme les aptitudes et les capacités, l'intérêt et le tempérament de même que les conditions dans lesquelles la personne s'acquitte de ses fonctions.

OBSERVATIONS SUR LE MÉTIER

Quelques observations et tendances importantes ressortent de la présente analyse nationale de la profession de cuisinier ou de cuisinière. Ces observations et ces tendances sont brièvement exposées dans cette section.

Les cuisiniers et les cuisinières ont changé leur façon de cuisiner de manière à tenir compte de la tendance générale vers une cuisine plus légère, plus saine et exempte d'additifs alimentaires. Aussi, le consommateur privilégie davantage une cuisine ethnique et les produits alimentaires locaux facilement disponibles.

Comme les gens se préoccupent de plus en plus d'avoir une alimentation saine, les pressions sont aussi nombreuses sur le cuisinier ou la cuisinière pour que ses recettes soient modifiées et incluent des ingrédients à faible teneur en sodium et en cholestérol. L'a b c de la nutrition ainsi que la salubrité et l'hygiène revêtent par conséquent une signification cruciale et sont observés avec plus de diligence.

Les exploitants de services d'alimentation, y compris le cuisinier ou la cuisinière, accordent une plus grande importance à d'autres aspects fondamentaux dont le coût des aliments, le contrôle des portions, l'élimination du gaspillage, la maîtrise des achats et même la gestion de base d'une cuisine. Aujourd'hui, les employeurs et employeuses recherchent des gens qui intègrent à leurs opérations quotidiennes ces normes de services alimentaires. Il convient également de noter la tendance à utiliser des aliments précuisinés afin de réduire le temps de préparation et de répondre à la demande de service rapide des clients. De nos jours, la présentation des aliments (mise en assiette) occupe une place importante dans la profession du cuisinier et de la cuisinière.

Jusqu'à présent, les nouvelles technologies n'ont pu réduire que de façon limitée l'ampleur du travail exigé par la profession de cuisinier ou cuisinière.

SÉCURITÉ

Des méthodes et des conditions de travail sécuritaires, la prévention des accidents et la préservation de la santé sont de toute première importance pour l'industrie canadienne. Ces responsabilités sont partagées et nécessitent les efforts conjoints des gouvernements, des employeurs et employeuses et des employés et employées. Il est impératif que ces groupes aient conscience des circonstances pouvant entraîner une blessure ou tout autre tort. Des expériences professionnelles enrichissantes et des environnements de travail sûrs peuvent être créés en maîtrisant les variables et les comportements susceptibles de causer un accident ou une blessure.

Il est reconnu qu'une attitude et des méthodes de travail sécuritaires concourent à un environnement de travail sain, sans danger et sans risque d'accident.

En ce sens, il est essentiel de connaître et d'appliquer la Loi et le Règlement sur la santé et la sécurité au travail. Il faut aussi pouvoir déterminer les dangers du lieu de travail et adopter des précautions personnelles pour se protéger, mais aussi pour protéger les autres travailleurs et travailleuses, le public et l'environnement.

Puisque l'apprentissage des mesures de sécurité fait partie intégrante de la formation de la main-d'œuvre dans toutes les provinces et dans tous les territoires, les méthodes de sécurité individuelle ne sont pas incluses dans le présent document. Toutefois, les aspects techniques de sécurité relatifs à chaque tâche ou sous-tâche sont inclus tout au long de l'analyse.

ANALYSE

BLOC A

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Tendances : *Les cuisiniers et cuisinières sont de plus en plus impliqués dans la planification des menus, le coût des aliments, le contrôle des portions, l'élimination du gaspillage, le contrôle des achats et, dans certains cas, la gestion de base d'une cuisine. L'ordinateur (Internet) est plus souvent consulté pour obtenir de l'aide en planification et en gestion des services alimentaires. La formation en HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) est obligatoire dans la majorité des régions et exerce une plus grande incidence sur l'industrie dans son ensemble. Tous les propriétaires de services alimentaires doivent suivre les normes d'hygiène et de salubrité établies.*

Tâche 1 **Participer à la planification des menus.**

Produits et éléments associés : Thèmes ethniques, préférences et exigences des clients (cuisine végétarienne, aliments génétiquement modifiés, réactions allergiques), aliments précuisinés.

Outils et matériel : Livres de recettes, Guide alimentaire canadien, manuels relatifs au matériel, ordinateur (Internet).

Sous-tâche

1.01 **Examiner les menus.** **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

1.01.01 connaître les styles de menus

1.01.02 connaître les types de services

1.01.03 connaître des menus équilibrés

1.01.04 connaître la terminologie des menus

1.01.05 pouvoir interpréter les spécifications des menus

Sous-tâche

1.02 Examiner les exigences des clients.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

1.02.01 connaître les types d'allergies et les réactions allergiques

1.02.02 connaître les types de régimes

1.02.03 connaître les exigences régionales et ethniques

1.02.04 connaître les principes d'une bonne nutrition

1.02.05 pouvoir s'adapter aux exigences spéciales

Sous-tâche

1.03 Examiner les possibilités de la cuisine.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

1.03.01 connaître le matériel de cuisine disponible

1.03.02 connaître les besoins en personnel et le personnel disponible

1.03.03 connaître les exigences de la marche du travail (mise en place)

1.03.04 connaître les capacités d'entreposage

1.03.05 connaître les temps de production

1.03.06 pouvoir évaluer les exigences de la cuisine et s'y adapter

Tâche 2 **Maintenir des normes sanitaires.**

Produits et éléments associés : Contrôles antiparasitaires, normes de recyclage, codes et normes sanitaires applicables, manuels en HACCP, politiques de l'établissement, règlements fédéraux, municipaux, provinciaux et territoriaux, salubrité des aliments, hygiène personnelle.

Outils et matériel : Matériel de nettoyage, thermomètres, savon, produits chimiques désinfectants, eau potable, lave-vaisselle, éviers, accessoires d'hygiène personnelle (brosse à ongles, gants), trousse de premiers soins.

Sous-tâche

2.01 **Désinfecter les outils et le matériel.** **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

2.01.01	connaître les règlements sanitaires
2.01.02	connaître les produits servant à désinfecter
2.01.03	connaître les procédures servant à désinfecter
2.01.04	pouvoir désassembler et remonter les outils et le matériel de cuisine à des fins de désinfection
2.01.05	pouvoir appliquer des procédures approuvées servant à désinfecter

Sous-tâche

2.02 **Pratiquer une bonne hygiène personnelle.** **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

2.02.01	connaître les pratiques d'hygiène standard
2.02.02	connaître les techniques de lavage de mains
2.02.03	connaître les risques et les conséquences pour la santé résultant de mauvaises conditions sanitaires
2.02.04	pouvoir maintenir des conditions hygiéniques

Sous-tâche

2.03 Mettre en pratique les procédures pour la manipulation sécuritaire des aliments.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

2.03.01	connaître les types de bactéries et leurs effets
2.03.02	connaître les réglages de temps et de température (zones de danger)
2.03.03	connaître les conditions de contamination croisée
2.03.04	connaître les méthodes de cuisson et de refroidissement
2.03.05	connaître la méthode de refroidissement rapide
2.03.06	pouvoir reconnaître l'altération des aliments et prendre les mesures appropriées pour assurer que les aliments sont bons pour la consommation
2.03.07	pouvoir déceler les zones de danger
2.03.08	pouvoir éviter la contamination croisée

Sous-tâche

2.04 Pratiquer un bon entretien des lieux.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

2.04.01	connaître les pratiques d'un bon entretien
2.04.02	connaître les règlements locaux
2.04.03	connaître les pratiques et les procédures de l'employeur ou de l'employeuse
2.04.04	connaître les modes de lutte antiparasitaire
2.04.05	connaître les procédures de recyclage

Connaissances et capacités

2.04.06	pouvoir détecter la présence ou les risques d'infestations de ravageurs
2.04.07	pouvoir éviter les situations dangereuses

Tâche 3 **Participer aux procédures de production.**

Produits et éléments associés : Planification et préparation quotidiennes des aliments.

Outils et matériel : Recettes, manuels de référence, livres de cuisine, glossaire des termes de cuisine, menus.

Sous-tâche

3.01 Portionner les recettes.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

3.01.01	connaître les poids et les mesures
3.01.02	connaître les méthodes de préparation
3.01.03	connaître les méthodes de cuisson
3.01.04	pouvoir interpréter les recettes
3.01.05	pouvoir adapter les recettes (situations ou conditions géographiques, p. ex. au-dessus ou au-dessous du niveau de la mer, etc.)
3.01.06	pouvoir convertir les mesures d'un système de mesure à un autre (métrique et impérial)
3.01.07	pouvoir utiliser les balances et les instruments de mesure

Sous-tâche

3.02 Choisir les outils et le matériel. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

3.02.01	connaître les types d'outils et de matériel
3.02.02	connaître les utilisations des outils et du matériel
3.02.03	pouvoir assortir les outils et le matériel aux exigences

Sous-tâche

3.03 Assurer l'entretien des outils et du matériel. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

3.03.01	connaître les procédures d'entretien de base
3.03.02	connaître les recommandations des fabricants
3.03.03	connaître l'entretien de base requis
3.03.04	pouvoir reconnaître les outils et le matériel défectueux
3.03.05	pouvoir affûter les couteaux

Sous-tâche

3.04 Communiquer en utilisant les termes culinaires standard. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

3.04.01	connaître les termes culinaires
3.04.02	connaître les termes applicables
3.04.03	pouvoir utiliser la terminologie adéquate en contexte

Sous-tâche

3.05 Travailler de concert avec le personnel. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

3.05.01	connaître les postes de travail
3.05.02	connaître le rôle des membres du personnel
3.05.03	connaître les normes du travail
3.05.04	pouvoir communiquer avec efficacité

Tâche 4 Examiner le contrôle des coûts.

Produits et éléments associés : Procédures de commande, de réception et d'entreposage, liste de produits, menus, recettes, liste d'inventaire, mesures de sécurité.

Outils et matériel : Calculatrices, bloc-notes, papier d'écriture, balances, cadenas, téléphone, télécopieur, ordinateur.

Sous-tâche

4.01 Commander les produits. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

4.01.01	connaître les spécifications normalisées en matière d'aliments et de menus
4.01.02	connaître les fournisseurs
4.01.03	connaître la disponibilité des produits
4.01.04	connaître les procédures de commande
4.01.05	connaître l'inventaire requis
4.01.06	pouvoir suivre les procédures de commande
4.01.07	pouvoir déterminer les quantités requises

Sous-tâche

4.02 Recevoir les produits. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

4.02.01	connaître la qualité acceptable des produits
4.02.02	connaître les politiques et les procédures de réception
4.02.03	pouvoir vérifier les factures et détecter les écarts
4.02.04	pouvoir vérifier les produits et la qualité

Sous-tâche

4.03 Entreposer les aliments selon les procédures normalisées. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

4.03.01	connaître les méthodes d'entreposage
4.03.02	connaître la rotation des produits
4.03.03	connaître les contrôles des stocks
4.03.04	connaître la durée de conservation des aliments
4.03.05	connaître les limites de l'entreposage
4.03.06	connaître les procédures d'emballage et d'étiquetage
4.03.07	pouvoir emballer et étiqueter les aliments

Sous-tâche

4.04 Assurer le contrôle des coûts. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

4.04.01	connaître les techniques de détermination des coûts des aliments

Connaissances et capacités

4.04.02	connaître les méthodes pour déterminer les besoins en main-d'œuvre
4.04.03	connaître les techniques pour la préparation d'horaires de travail
4.04.04	connaître la planification des menus
4.04.05	connaître les procédures de sécurité (contre le vol, le gaspillage)
4.04.06	pouvoir prévoir les besoins en main-d'œuvre
4.04.07	pouvoir écrire les horaires de la cuisine
4.04.08	pouvoir déterminer les quantités obtenues et contrôler les portions
4.04.09	pouvoir déterminer les exigences de mise en place
4.04.10	pouvoir maintenir la sécurité (contre le vol, le gaspillage)

Tâche 5 **Maintenir les pratiques standard de l'industrie.**

Produits et éléments associés : Exigences commerciales provinciales et interprovinciales, associations commerciales.

Outils et matériel : Analyses de professions, revues commerciales, réglementation commerciale, politiques et procédures des établissements de restauration.

Sous-tâche

5.01 Suivre les recettes. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

5.01.01	connaître l'importance des recettes (par ex. rôle dans la planification des menus, contrôle des coûts, alerte aux allergies, portionnement, etc.)

Connaissances et capacités

5.01.02	connaître la séquence des recettes
5.01.03	connaître les succédanés approuvés
5.01.04	pouvoir déceler les anomalies ou les erreurs des recettes
5.01.05	pouvoir incorporer des succédanés

Sous-tâche

5.02 Assurer la qualité des ingrédients.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

5.02.01	connaître la qualité acceptable des ingrédients
5.02.02	connaître les exigences et les normes d'entreposage
5.02.03	connaître les politiques et les procédures de réception
5.02.04	pouvoir reconnaître les ingrédients de qualité inférieure

Sous-tâche

5.03 Utiliser des méthodes et des procédures de cuisson standard.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

5.03.01	connaître les méthodes et les procédures de cuisson
5.03.02	connaître l'application des diverses méthodes de cuisson
5.03.03	pouvoir appliquer les méthodes de cuisson appropriées

Sous-tâche

5.04 Assurer la qualité du produit fini. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

5.04.01	connaître les normes de qualité des produits finis
5.04.02	connaître les normes de l'établissement
5.04.03	connaître les méthodes requises pour maintenir la qualité du produit fini
5.04.04	pouvoir choisir les méthodes appropriées pour maintenir la qualité du produit fini
5.04.05	pouvoir appliquer les méthodes appropriées pour maintenir la qualité du produit fini

Sous-tâche

5.05 Déterminer le bon degré de cuisson des aliments préparés. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

5.05.01	connaître les degrés de cuisson
5.05.02	connaître les méthodes servant à déterminer le bon degré de cuisson
5.05.03	connaître les spécifications des recettes et des clients
5.05.04	connaître les mesures à prendre pour assurer le bon degré de cuisson
5.05.05	pouvoir déterminer les bons degrés de cuisson

BLOC B

FONDS, SOUPES ET SAUCES

Tendances : *Vers une utilisation accrue de produits auto-épaississants et une diminution de l'utilisation d'épaississants puissants. De plus en plus d'établissements utilisent des produits précuisinés de grande qualité sans glutamate monosodique (MSG) et à faible teneur en sodium. Afin de tenir compte des préférences des clients, les menus intègrent les produits régionaux, des soupes meilleures pour la santé (faibles en gras et en sodium), moins de sauces et plus de produits marinés.*

Tâche 6 **Préparer les épaississants.**

Produits et éléments associés : Roux (brun, blond, blanc), beurre manié, amidons, amidons modifiés, purée, liaison, beurre, œufs.

Outils et matériel : Bols, fouet, marmites, bouilloire, outils à mesurer, rôtissoire, cuillères, balances, cuisinières et fours.

Méthodes de cuisson : Cuire au four, à sec, avec humidité; mijoter; tempérer.

Sous-tâche

6.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

6.01.01 connaître les types d'ingrédients

6.01.02 connaître les propriétés des ingrédients

Sous-tâche

6.02 Combiner les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

6.02.01 connaître les types d'épaississants

6.02.02 connaître les proportions

6.02.03 connaître les méthodes de combinaison

Connaissances et capacités

6.02.04 pouvoir déterminer les proportions

Sous-tâche

6.03 Faire cuire les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

6.03.01 connaître les exigences de cuisson

6.03.02 pouvoir déterminer la bonne cuisson

Tâche 7 Préparer les fonds.

Produits et éléments associés : Fonds (brun, blanc, blond), fonds de légumes, fonds de viandes (poulet, bœuf, porc, poisson, gibier).

Outils et matériel : Poêles à frire, marmites, bouilloire, braisières à bascule, louches, tamis chinois, écumoire, étamine, coton fromage, cuisinière, brûleurs, bain de glace.

Méthodes de cuisson : Rôtir, suer, sauter, déglacer, mijoter.

Sous-tâche

7.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

7.01.01 connaître les types de fonds

7.01.02 connaître les types d'ingrédients

7.01.03 connaître la recette

7.01.04 pouvoir identifier le type de fonds

Sous-tâche

7.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

7.02.01	connaître les proportions
7.02.02	connaître la recette
7.02.03	pouvoir suivre la recette
7.02.04	pouvoir déterminer les proportions

Sous-tâche

7.03 Faire cuire les fonds. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

7.03.01	connaître les durées de cuisson
7.03.02	connaître les méthodes de cuisson
7.03.03	connaître les techniques de cuisson
7.03.04	connaître les techniques de clarification
7.03.05	connaître les méthodes de refroidissement
7.03.06	pouvoir évaluer la qualité des fonds
7.03.07	pouvoir rectifier les fonds
7.03.08	pouvoir passer les fonds
7.03.09	pouvoir clarifier les fonds
7.03.10	pouvoir refroidir et entreposer les fonds

Tâche 8 **Préparer les soupes.**

Produits et éléments associés : Soupes (claires, crèmes, chaudrées, bisques, potages, purées, nationales, régionales, ethniques, froides).

Outils et matériel : Casseroles, louches, cuillère, tasses et cuillères à mesurer, moulins, tamis chinois, mélangeur à main, batteur, étamine, marmite à robinet, marmites, bouilloire, robot culinaire, bain de glace, bols.

Méthodes de cuisson : Suer, sauter, flamber, mijoter, blanchir.

Sous-tâche

8.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

8.01.01	connaître la classification des soupes
8.01.02	connaître les types d'ingrédients
8.01.03	connaître les types de soupes selon la classification
8.01.04	connaître les recettes
8.01.05	pouvoir identifier les ingrédients

Sous-tâche

8.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

8.02.01	connaître les méthodes de transformation
8.02.02	connaître les proportions

Sous-tâche

8.03 Faire cuire les soupes. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

8.03.01	connaître les techniques de cuisson
8.03.02	connaître les agents épaississants
8.03.03	connaître les durées et les températures de cuisson
8.03.04	pouvoir incorporer les agents épaississants
8.03.05	pouvoir clarifier
8.03.06	pouvoir suivre la recette

Sous-tâche

8.04 Servir les soupes. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

8.04.01	connaître les garnitures et les accompagnements
8.04.02	connaître les types de récipients de service
8.04.03	connaître les méthodes de service
8.04.04	pouvoir choisir les accompagnements et les garnitures applicables
8.04.05	pouvoir choisir les récipients qui conviennent
8.04.06	pouvoir maintenir la température requise
8.04.07	pouvoir préparer les garnitures

Tâche 9 **Préparer les sauces.**

Produits et éléments associés : Sauces mères et dérivées (classiques), sauces froides, sauces non traditionnelles (moutarde, salsa, sauces aux fruits purs), sauces au beurre, beurre composé.

Outils et matériel : Poêles, casseroles, passoires, mélangeur à main, robot culinaire, couteaux, dispositifs de mesure, mandoline, écumoire, outils à main (fouets, cuillères).

Méthodes de cuisson : Suer, réduire, sauter, mijoter.

Sous-tâche

9.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

9.01.01	connaître la classification des sauces
9.01.02	connaître les types de sauces selon la classification
9.01.03	connaître les types d'ingrédients
9.01.04	connaître la recette
9.01.05	pouvoir identifier les ingrédients

Sous-tâche

9.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

9.02.01	connaître les méthodes de transformation
9.02.02	connaître les proportions
9.02.03	connaître les composants des sauces
9.02.04	pouvoir choisir le bon procédé

Sous-tâche

9.03 Faire cuire les sauces. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

9.03.01	connaître les techniques de cuisson
9.03.02	connaître les agents épaississants
9.03.03	connaître les durées de cuisson
9.03.04	connaître les températures de cuisson
9.03.05	pouvoir choisir les bonnes techniques de cuisson
9.03.06	pouvoir incorporer les agents épaississants
9.03.07	pouvoir rectifier les sauces

Sous-tâche

9.04 Servir les sauces. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

9.04.01	connaître les garnitures
9.04.02	connaître le mode d'utilisation des sauces
9.04.03	pouvoir préparer les garnitures

BLOC C

LÉGUMES ET FRUITS

Tendances : *Vers l'utilisation de produits moins traditionnels (classiques) comme les légumes biologiques. Les produits régionaux et internationaux gagnent en popularité dans l'industrie alimentaire nord-américaine. L'utilisation de la pomme de terre a diminué et celle des fruits prépelés, précoupés, dénoyautés ou génétiquement modifiés a augmenté. La disponibilité de produits tout au long de l'année a aussi augmenté.*

Tâche 10 **Préparer les légumes.**

Produits et éléments associés : Racines, fleurs, tubercules, légumineuses, feuilles, bulbes, légumes séchés, champignons.

Outils et matériel : Marmites, poêles, cuiseur à vapeur, passoires, sauteuses, rôtissoire, gril, fumoirs, fours, woks, plaque à griller, pinces, cuillères, peleuse-éplucheuse, cuillères à purée, planches à découper, couteaux, friteuses, fours combinés, petites casseroles.

Méthodes de cuisson : Blanchir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, gratiner, cuire au four, braiser, fumer, griller, frire, sauter, rôtir.

Nota : Les pommes de terre sont incluses dans cette section et non dans les féculents.

Sous-tâche

10.01 Choisir les légumes. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

10.01.01 connaître les types de légumes y compris les légumes de spécialité

10.01.02 connaître la catégorie et la grosseur requises

10.01.03 connaître la disponibilité en saison

10.01.04 pouvoir identifier les légumes

10.01.05 pouvoir déterminer la qualité des légumes

10.01.06 pouvoir conserver la qualité à différentes étapes de l'utilisation

Sous-tâche

10.02 Nettoyer les légumes. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

10.02.01	connaître les procédures de nettoyage
10.02.02	connaître les bonnes procédures d'entreposage
10.02.03	pouvoir appliquer les bonnes procédures de nettoyage
10.02.04	pouvoir choisir les outils

Sous-tâche

10.03 Couper les légumes. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

10.03.01	connaître les différentes coupes y compris les coupes classiques
10.03.02	connaître la préparation et les modes de conservation avant la cuisson
10.03.03	pouvoir assortir les coupes aux légumes

Sous-tâche

10.04 Faire cuire les légumes. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

10.04.01	connaître les exigences de cuisson
10.04.02	connaître les propriétés chimiques des légumes (acidité, alcalinité)
10.04.03	pouvoir adapter les méthodes de cuisson aux légumes
10.04.04	pouvoir conserver la pigmentation des légumes

Sous-tâche

10.05 Servir les légumes. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

10.05.01	connaître les techniques, la température et la durée de conservation
10.05.02	connaître le portionnement
10.05.03	connaître les méthodes de présentation
10.05.04	pouvoir suivre les procédures de service

Tâche 11 Préparer les fruits.

Produits et éléments associés : Fruits, fruits exotiques, fruits séchés et noix.

Outils et matériel : Marmites, poêles, cuiseur à vapeur, passoires, sauteuses, rôtissoire, gril, fumoirs, fours, woks, plaque à griller, pinces, cuillères, peleuse-éplucheuse, pelles, planches à découper, couteaux, poêles à frire, friteuse, fours combinés, petites casseroles.

Méthodes de cuisson : Blanchir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, gratiner, cuire au four, braiser, fumer, griller, frire, sauter, rôtir.

Sous-tâche

11.01 Choisir les fruits. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

11.01.01	connaître les types de fruits y compris les fruits de spécialité (exotiques)
11.01.02	connaître les catégories et les différentes tailles de fruits
11.01.03	connaître la disponibilité en saison
11.01.04	pouvoir identifier les fruits
11.01.05	pouvoir déterminer la qualité et la maturité des fruits

Connaissances et capacités

11.01.06 pouvoir conserver la qualité à différentes étapes de l'utilisation

Sous-tâche

11.02 Nettoyer les fruits. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

11.02.01 connaître les procédures de nettoyage

11.02.02 connaître les bonnes procédures d'entreposage

11.02.03 pouvoir appliquer les bonnes procédures de nettoyage

11.02.04 pouvoir choisir les outils de nettoyage

Sous-tâche

11.03 Couper les fruits. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

11.03.01 connaître les différentes coupes y compris les coupes classiques

11.03.02 connaître les méthodes de préparation et de conservation avant la cuisson

11.03.03 pouvoir assortir les coupes aux fruits

Sous-tâche

11.04 Faire cuire les fruits. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

11.04.01 connaître les exigences de cuisson

Connaissances et capacités

11.04.02	connaître les propriétés chimiques des fruits (acidité, alcalinité)
11.04.03	pouvoir adapter les méthodes de cuisson aux types de fruits
11.04.04	pouvoir conserver la couleur et le bel aspect des fruits

Sous-tâche

11.05 Servir les fruits.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

11.05.01	connaître les techniques, la température et la durée de conservation
11.05.02	connaître le portionnement
11.05.03	connaître les méthodes de présentation
11.05.04	pouvoir suivre les procédures de service

BLOC D

PÂTES ALIMENTAIRES ET PRODUITS FARINEUX (FÉCULENTS)

Tendances : *Vers l'utilisation d'autres produits moins traditionnels tels que les légumineuses, le risotto et les ingrédients biologiques. Vers une plus grande sélection de pâtes alimentaires et d'ingrédients moins lourd. L'utilisation de pâtes alimentaires et de produits farineux augmente grâce à l'attention particulière portée à la santé et à la nutrition, par exemple une augmentation dans la consommation de mets végétariens. Les produits frais d'une grande variété sont beaucoup plus accessibles qu'auparavant. Les avancements technologiques ont permis que les pâtes alimentaires gardent leur fraîcheur sur une plus grande période de temps. Les pâtes alimentaires sèches importées sont aussi plus disponibles. Les ingrédients organiques et une plus grande variété de farines sont apparus sur le marché et sont en plus grande demande. Ils ont plusieurs applications. Les riz aromatisés ont gagné de la popularité auprès du consommateur.*

Tâche 12 **Préparer les pâtes alimentaires.**

Produits et éléments associés: Pâtes alimentaires fraîches et sèches, risotto, farine, grains, fines herbes.

Outils et matériel : Marmites, poêles, machine à pâtes alimentaires, rouleaux à pâte, cuisinière, passoires, fours, woks, pinces, cuillères, pelles, planches à découper, couteaux, fours combinés, petites casseroles.

Méthodes de cuisson : Bouillir, sauter, pocher, frire, cuire au four.

Sous-tâche

12.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

12.01.01 connaître les types de farines

12.01.02 connaître les types d'ingrédients

12.01.03 connaître les types de pâtes alimentaires (épinards, tomates asséchées, blé entier, etc.)

12.01.04 pouvoir identifier les types d'ingrédients

12.01.05 pouvoir déterminer la qualité des ingrédients

Sous-tâche

12.02 Transformer les ingrédients (ou Faire les pâtes alimentaires).

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

12.02.01	connaître les procédures de transformation (mélanger, pétrir, abaisser)
12.02.02	connaître les types de pâtes alimentaires
12.02.03	connaître les coupes et les formes des pâtes alimentaires
12.02.04	connaître les procédures d'entreposage
12.02.05	pouvoir déterminer la qualité des pâtes alimentaires avant la cuisson
12.02.06	pouvoir couper les pâtes alimentaires

Sous-tâche

12.03 Faire cuire les pâtes alimentaires.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

12.03.01	connaître les méthodes de cuisson
12.03.02	connaître les exigences de cuisson telles que le ratio d'eau et de pâtes, et la température
12.03.03	connaître le bon degré de cuisson
12.03.04	connaître les procédures d'entreposage
12.03.05	pouvoir préserver la qualité des pâtes alimentaires
12.03.06	pouvoir refroidir pour entreposage

Sous-tâche

12.04 Assembler les plats de pâtes alimentaires. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

12.04.01	connaître la recette
12.04.02	connaître les sauces
12.04.03	connaître les herbes et les épices
12.04.04	pouvoir choisir les ingrédients
12.04.05	pouvoir suivre les étapes d'assemblage

Sous-tâche

12.05 Servir les pâtes alimentaires. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

12.05.01	connaître les techniques, les températures et les durées de conservation
12.05.02	connaître le portionnement
12.05.03	connaître les méthodes de présentation
12.05.04	pouvoir suivre les procédures de service

Tâche 13 Préparer les produits farineux (féculents).

Produits et éléments associés : Légumineuses, grains, riz, céréales.

Outils et matériel : Marmites, poêles, cuiseur à vapeur, passoires, sauteuses, rôtissoire, gril, fumoirs, fours, woks, plaque à griller, pinces, cuillères, peleuse-éplucheuse, poêle à frire, friteuse, fours combinés, petites casseroles.

Méthodes de cuisson : Blanchir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, gratiner, cuire au four, braiser, fumer, griller, frire, sauter, rôtir.

Sous-tâche

13.01 Choisir les produits farineux (féculents). **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

13.01.01	connaître les types de produits farineux (féculents) comme le riz, les grains, les céréales et les légumineuses
13.01.02	connaître la taille, la forme et l'utilité des produits farineux (féculents)
13.01.03	pouvoir identifier divers produits farineux (féculents)
13.01.04	pouvoir déterminer la qualité des produits farineux (féculents)

Sous-tâche

13.02 Nettoyer les produits farineux (féculents). **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

13.02.01	connaître les procédures de nettoyage
13.02.02	pouvoir appliquer les bonnes procédures de nettoyage
13.02.03	pouvoir choisir les outils de nettoyage

Sous-tâche

13.03 Faire cuire les produits farineux (féculents). **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

13.03.01	connaître les exigences de trempage

Connaissances et capacités

13.03.02 connaître les exigences de cuisson

13.03.03 connaître les procédures d'entreposage

13.03.04 pouvoir préserver la qualité

Sous-tâche

13.04 Servir les produits farineux (féculents). **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

13.04.01 connaître les techniques, les températures et les durées de conservation

13.04.02 connaître le portionnement

13.04.03 connaître les méthodes de présentation

13.04.04 pouvoir suivre les procédures de service

BLOC E

GIBIER, VIANDES ET VOLAILLE

Tendances : *Vers une plus grande variété de gibier, de coupes de viande et de volaille dans l'industrie alimentaire. Les produits sont préalablement portionnés et moins gras. Ils sont plus souvent vieillis sur place et produits au point d'origine. Les poulets nourris au grain, les dindes, l'autruche, l'ému et le bison sont devenus, ces dernières années et à leur propre rythme, populaires.*

Tâche 14 **Préparer le gibier.**

Produits et éléments associés : Gibier à poil (bison, orignal, chevreuil, bœuf musqué, élan, lapin), gibier à plumes (canard, oie, autruche).

Outils et matériel : Scies à ruban, couperet, grattoir, couteau de boucher, balance, corde, couteau à désosser, planche à découper, billot de boucher, attendrisseurs, hachoirs à viande, trancheurs, machines à saucisses, fumoir, injecteurs de saumure.

Méthodes de cuisson : Blanchir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, gratiner, cuire au four, braiser, fumer, griller, frire, sauter, rôtir, déshydrater.

Sous-tâche

14.01 Choisir le gibier. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

14.01.01 connaître les variétés de gibier

14.01.02 connaître les coupes de gibier et leur utilisation

14.01.03 connaître la recette

14.01.04 pouvoir identifier les types et les coupes de gibier

14.01.05 pouvoir vérifier la qualité

Sous-tâche

14.02 Transformer le gibier. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

14.02.01	connaître les coupes primaires et secondaires
14.02.02	connaître les procédures de marinage ou de maturation
14.02.03	connaître les procédures d'entreposage
14.02.04	connaître les techniques sans cuisson
14.02.05	pouvoir découper et parer
14.02.06	pouvoir portionner

Sous-tâche

14.03 Faire cuire le gibier. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

14.03.01	connaître les exigences de cuisson
14.03.02	pouvoir choisir la méthode de cuisson appropriée
14.03.03	pouvoir déterminer le bon degré de cuisson

Sous-tâche

14.04 Servir le gibier. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

14.04.01	connaître les méthodes de découpage
14.04.02	connaître le portionnement
14.04.03	connaître les garnitures et les accompagnements appropriés

Connaissances et capacités

14.04.04	connaître les techniques de présentation
14.04.05	pouvoir découper
14.04.06	pouvoir préparer les accompagnements et les garnitures
14.04.07	pouvoir suivre les procédures de service

Tâche 15 **Préparer les viandes.**

Produits et éléments associés : Abats, coupes primaires, coupes secondaires, viandes vieillies, agneau, porc, bœuf, veau.

Outils et matériel : Scies à ruban, couperet, grattoir, couteau de boucher, balance, corde, couteau à désosser, planche à couper, billot à boucher, attendrisseurs, broyeurs à viande, trancheurs, machines à saucisses, fumoir, injecteurs de saumure, tableau de coupe des viandes.

Méthodes de cuisson : Blanchir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, gratiner, cuire au four, braiser, fumer, griller, frire, sauter, rôtir, saler, saumurer, déshydrater.

Sous-tâche

15.01 Choisir les viandes.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

15.01.01	connaître les abats
15.01.02	connaître les coupes de viandes et leur utilisation
15.01.03	connaître la recette
15.01.04	pouvoir identifier les types et coupes de viande
15.01.05	pouvoir vérifier la qualité

Sous-tâche

15.02 Transformer les viandes. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

15.02.01	connaître les coupes primaires et secondaires
15.02.02	connaître les procédures de marinage ou d'attendrissage
15.02.03	connaître les méthodes d'entreposage
15.02.04	connaître les techniques sans cuisson
15.02.05	pouvoir découper et parer
15.02.06	pouvoir portionner

Sous-tâche

15.03 Faire cuire les viandes. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

15.03.01	connaître les exigences de cuisson
15.03.02	pouvoir choisir la méthode de cuisson appropriée
15.03.03	pouvoir déterminer le bon degré de cuisson

Sous-tâche

15.04 Servir les viandes. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

15.04.01	connaître les méthodes de découpage
15.04.02	connaître le portionnement
15.04.03	connaître le type approprié d'accompagnements et de garnitures

Connaissances et capacités

15.04.04	connaître les techniques de présentation
15.04.05	pouvoir découper
15.04.06	pouvoir préparer les accompagnements et les garnitures
15.04.07	pouvoir suivre les procédures de service

Tâche 16 Préparer la volaille.

Produits et éléments associés : Volaille (poule, chapon, poulet à griller), poule à bouillir, dinde, abatis.

Outils et matériel : Scies à main, couperet, grattoir, couteau de boucher, balance, corde, couteaux à désosser, planche à couper, billot de boucher, hachoirs à viande, trancheurs, fumoir, rôtissoire, four.

Méthodes de cuisson : Blanchir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, gratiner, cuire au four, braiser, fumer, griller, frire, sauter, rôtir.

Sous-tâche

16.01 Choisir la volaille.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

16.01.01	connaître les variétés et les catégories de volaille
16.01.02	connaître les coupes de la volaille et leur utilisation
16.01.03	connaître la recette
16.01.04	pouvoir identifier les types de volaille
16.01.05	pouvoir vérifier la qualité

Sous-tâche

16.02 Transformer la volaille. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

16.02.01	connaître les procédures d'attendrissage et de marinage
16.02.02	connaître les méthodes d'entreposage
16.02.03	pouvoir découper et parer
16.02.04	pouvoir trousser la volaille
16.02.05	pouvoir portionner

Sous-tâche

16.03 Faire cuire la volaille. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

16.03.01	connaître les exigences de cuisson
16.03.02	pouvoir choisir la méthode de cuisson appropriée
16.03.03	pouvoir déterminer le bon degré de cuisson

Sous-tâche

16.04 Servir la volaille. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

16.04.01	connaître les méthodes de découpage
16.04.02	connaître le portionnement
16.04.03	connaître les garnitures et les accompagnements appropriés
16.04.04	connaître les techniques de présentation

Connaissances et capacités

16.04.05	pouvoir découper
16.04.06	pouvoir préparer les accompagnements et les garnitures
16.04.07	pouvoir suivre les procédures de service

BLOC F

POISSON ET FRUITS DE MER

Tendances : *Vers une plus grande variété de poissons d'eau salée et des plats tels que le poisson cru, le sushi, le poisson mariné et asséché (dans les salades). Il est à noter qu'il y a une plus grande consommation de poissons et de fruits de mer dans l'industrie alimentaire aujourd'hui et ceci est attribuable à leur contribution aux menus plus légers et moins gras. Le poisson et les fruits de mer sont utilisés en plus grande partie dans les salades et les amuse-gueules ainsi que dans les entrées. La disponibilité de poissons et de fruits de mer frais augmente.*

Tâche 17 Préparer le poisson.

Produits et éléments associés : Poisson d'eau salée, d'eau douce.

Outils et matériel : Scies à ruban, couperet, grattoir, couteau de boucher, balance, corde, couteaux à désosser, planche à découper, hachoirs à viande, trancheurs, machines à saucisses, fumoir, injecteurs de saumure, poissonnière.

Méthodes de cuisson : Blanchir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, gratiner, cuire au four, braiser, saler, fumer, griller, frire, sauter, rôtir.

Sous-tâche

17.01 Choisir le poisson. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

17.01.01	connaître la classification des poissons
17.01.02	connaître les caractéristiques des poissons
17.01.03	connaître la qualité du poisson
17.01.04	connaître la recette
17.01.05	pouvoir déterminer la qualité
17.01.06	pouvoir identifier les types de poissons

Sous-tâche

17.02 Transformer le poisson. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

17.02.01	connaître les coupes de poisson
17.02.02	connaître les techniques de désossage
17.02.03	connaître les techniques de transformation spécifiques
17.02.04	connaître les techniques de préparation
17.02.05	connaître les techniques sans cuisson
17.02.06	pouvoir préparer le poisson
17.02.07	pouvoir désosser le poisson
17.02.08	pouvoir dépouiller le poisson
17.02.09	pouvoir découper le poisson en portions
17.02.10	pouvoir faire des filets de poisson

Sous-tâche

17.03 Faire cuire le poisson. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

17.03.01	connaître les exigences de cuisson
17.03.02	pouvoir choisir les techniques de cuisson appropriées
17.03.03	pouvoir déterminer le bon degré de cuisson

Sous-tâche

17.04 Servir le poisson. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

17.04.01	connaître les accompagnements et les garnitures
17.04.02	connaître les techniques de présentation
17.04.03	connaître le portionnement
17.04.04	pouvoir suivre les procédures de service
17.04.05	pouvoir préparer les accompagnements et les garnitures
17.04.06	pouvoir découper le poisson

Tâche 18 Préparer les fruits de mer.

Produits et éléments associés : Coquillages, crustacés, mollusques.

Outils et matériel : Couperet, balance, planche à découper, hachoirs à viande, fumoir, couteau à huîtres, viviers, couteaux, gants de protection, brosses.

Méthodes de cuisson : Blanchir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, gratiner, cuire au four, braiser, fumer, griller, frire, sauter, rôtir.

Sous-tâche

18.01 Choisir les fruits de mer.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

18.01.01	connaître la classification des fruits de mer
18.01.02	connaître les techniques de conservation des fruits de mer vivants
18.01.03	connaître les caractéristiques des fruits de mer
18.01.04	connaître la qualité des fruits de mer
18.01.05	connaître la recette
18.01.06	connaître les catégories et les grosseurs des fruits de mer
18.01.07	pouvoir déterminer la qualité
18.01.08	pouvoir déterminer les catégories et les grosseurs des fruits de mer

Sous-tâche

18.02 Transformer les fruits de mer.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

18.02.01	connaître les techniques de décorticage
18.02.02	connaître les techniques de décoquillage
18.02.03	connaître les méthodes de portionnement
18.02.04	pouvoir portionner
18.02.05	pouvoir décoquiller
18.02.06	pouvoir nettoyer les fruits de mer

Sous-tâche

18.03 Faire cuire les fruits de mer. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

18.03.01	connaître les exigences de cuisson
18.03.02	pouvoir choisir la méthode de cuisson appropriée
18.03.03	pouvoir déterminer le bon degré de cuisson

Sous-tâche

18.04 Servir les fruits de mer. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

18.04.01	connaître les accompagnements et les garnitures
18.04.02	connaître les techniques de présentation
18.04.03	connaître le portionnement
18.04.04	pouvoir retirer la chair des coquilles
18.04.05	pouvoir préparer les accompagnements et les garnitures
18.04.06	pouvoir suivre les procédures de service

BLOC G

GARDE-MANGER

Tendances : *Vers une plus grande utilisation de produits biologiques, d'aliments précuisinés et de pains spéciaux. Des variétés plus nombreuses et nourissantes deviennent nécessaires étant donné que les clients ont tendance à utiliser comme plat principal les aliments traditionnellement servis comme hors-d'œuvre. Moins de service classique, ainsi que différentes présentations et différents plats de service enchantent le consommateur. Une réduction dans la demande des pâtés et terrines en raison de leur teneur élevée en gras a amené l'utilisation de produits précuisinés.*

Tâche 19 **Préparer les salades (chaudes et froides).**

Produits et éléments associés : Fleurs comestibles, laitues, légumes, fruits, noix, herbes, épices, assaisonnement, huiles, vinaigre, sauces à salade.

Outils et matériel : Essoreuse, passoire, cuillère de service, spatule, pinces, louches, poêle à frire, fouet, malaxeur, broyeur, robot culinaire, moules, miroirs, plats, plats de service.

Méthodes de cuisson : Sauter, griller, bouillir.

Sous-tâche

19.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

19.01.01 connaître la classification des salades

19.01.02 connaître la recette

19.01.03 connaître les caractéristiques des ingrédients

19.01.04 connaître la qualité des ingrédients

19.01.05 connaître les types de salades

19.01.06 pouvoir déterminer la qualité des ingrédients

19.01.07 pouvoir identifier les ingrédients requis

Sous-tâche

19.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

19.02.01	connaître les méthodes de transformation
19.02.02	pouvoir combiner les ingrédients

Sous-tâche

19.03 Apprêter les sauces pour salades. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

19.03.01	connaître la classification des sauces pour salades
19.03.02	connaître les proportions
19.03.03	pouvoir créer et conserver une émulsion
19.03.04	pouvoir faire cuire les sauces pour salades

Sous-tâche

19.04 Servir les salades. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

19.04.01	connaître les composants d'une salade
19.04.02	connaître les exigences de cuisson
19.04.03	pouvoir suivre les procédures de service
19.04.04	pouvoir préparer les accompagnements et les garnitures

Tâche 20 **Préparer les hors-d'œuvre (chauds et froids).**

Produits et éléments associés : Bouchées (vol au vent), précuits, moulés, brochettes, tranches de pain grillé coupées, canapés.

Outils et matériel : Couteaux, spatules, pinceaux, sacs à décorer, douilles à décorer, grilles de refroidissement, miroirs, plats de service, bouteilles à vaporiser, cuisinière, poêles, friteuses, four.

Méthodes de cuisson : Blanchir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, gratiner, cuire au four, braiser, fumer, griller, frire, sauter, rôtir.

Sous-tâche

20.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

20.01.01	connaître la classification des hors-d'œuvre
20.01.02	connaître les types de hors-d'œuvre
20.01.03	connaître la recette
20.01.04	pouvoir déterminer la qualité des ingrédients

Sous-tâche

20.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

20.02.01	connaître les caractéristiques des ingrédients
20.02.02	connaître les méthodes de transformation
20.02.03	pouvoir mélanger les ingrédients
20.02.04	pouvoir assembler les ingrédients

Sous-tâche

20.03 Faire cuire les hors-d'œuvre. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

20.03.01	connaître les exigences de cuisson
20.03.02	pouvoir préparer les hors-d'œuvre
20.03.03	pouvoir choisir la méthode de cuisson appropriée
20.03.04	pouvoir déterminer le bon degré de cuisson

Sous-tâche

20.04 Servir les hors-d'œuvre. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

20.04.01	connaître les accompagnements et les garnitures
20.04.02	connaître les procédures de service
20.04.03	pouvoir préparer les accompagnements et les garnitures

Tâche 21 Préparer les sandwichs (chauds et froids).

Produits et éléments associés : Sandwichs (chauds, froids, canapés, roulés, ethniques), tartinades, condiments, décorations, garnitures, pains.

Outils et matériel : Grille-pain, four à micro-ondes, salamandre, gril, friteuse, poêles, spatule, pelles, couteaux, trancheuse, robot culinaire, marmites, cuisinière.

Méthodes de cuisson : Sauter, griller, gratiner, frire, cuire au four.

Sous-tâche

21.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

21.01.01	connaître la recette
21.01.02	connaître les types d'ingrédients
21.01.03	pouvoir identifier les ingrédients
21.01.04	pouvoir vérifier la qualité des ingrédients

Sous-tâche

21.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

21.02.01	connaître les méthodes d'entreposage
21.02.02	connaître les méthodes de transformation
21.02.03	pouvoir mélanger les ingrédients
21.02.04	pouvoir assembler les ingrédients

Sous-tâche

21.03 Faire cuire les sandwichs. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

21.03.01	connaître les exigences de cuisson
21.03.02	pouvoir choisir la méthode de cuisson appropriée
21.03.03	pouvoir déterminer le bon degré de cuisson

Sous-tâche

21.04 Servir les sandwichs. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

21.04.01	connaître les accompagnements et les garnitures
21.04.02	connaître les procédures de service
21.04.03	connaître le portionnement
21.04.04	pouvoir préparer les accompagnements et les garnitures

Tâche 22 Préparer les plateaux de service.

Produits et éléments associés : Viande, poisson, volaille, gibier, terrine, légumes, fruits, fromages, pâtisseries, pains.

Outils et matériel : Plateaux de service (verre, marbre, bois, argent, plastique), miroirs, spatule, bouteilles à vaporiser, couteaux, ustensiles de service, pinceaux, cuisinière.

Sous-tâche

22.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

22.01.01	connaître le type de plateau de service requis
22.01.02	connaître la qualité des ingrédients
22.01.03	connaître la recette
22.01.04	connaître les caractéristiques des ingrédients
22.01.05	pouvoir déterminer la qualité des ingrédients
22.01.06	pouvoir identifier les types d'ingrédients

Sous-tâche

22.02 Assembler les plateaux de service. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

22.02.01	connaître les techniques d'entreposage
22.02.02	connaître les thèmes
22.02.03	connaître les propriétés des produits
22.02.04	connaître l'esthétique et l'équilibre
22.02.05	connaître les types de pièces montées
22.02.06	connaître les techniques applicables aux aspics et aux glaçages
22.02.07	pouvoir adapter les produits aux thèmes
22.02.08	pouvoir préparer les pièces montées
22.02.09	pouvoir combiner les ingrédients

Sous-tâche

22.03 Servir les plateaux de service. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

22.03.01	connaître les accompagnements et les garnitures
22.03.02	connaître les techniques de présentation des plateaux de service
22.03.03	pouvoir préparer les accompagnements et les garnitures

Tâche 23 **Préparer les pâtés et les terrines.**

Produits et éléments associés : Variété de viandes (y compris les abats), poisson, volaille, gibier, légumes, fruits, fruits de mer, quenelle, pâtes.

Outils et matériel : Couteaux, marmites, moules, plats de service, pinceaux, ustensiles de service, plats à insertion, fours, bains-marie, hachoirs à viande, passoires, rouleaux à pâte, robots culinaires.

Méthodes de cuisson : Sauter, bouillir, blanchir, griller, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, cuire au four, fumer, braiser.

Sous-tâche

23.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	NV

23.01.01	connaître la classification des pâtés et des terrines
23.01.02	connaître les caractéristiques des ingrédients
23.01.03	connaître la qualité des ingrédients
23.01.04	connaître les proportions
23.01.05	connaître la recette
23.01.06	pouvoir identifier les types d'ingrédients
23.01.07	pouvoir déterminer la qualité des ingrédients

Sous-tâche

23.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	NV

23.02.01	connaître les méthodes de transformation
23.02.02	pouvoir choisir la méthode de transformation appropriée

Sous-tâche

23.03 Assembler les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	NV

23.03.01	connaître les exigences
23.03.02	connaître les agents de liaison
23.03.03	connaître les méthodes de mélange
23.03.04	connaître les garnitures
23.03.05	pouvoir choisir les types de moules
23.03.06	pouvoir lier
23.03.07	pouvoir préparer les garnitures

Sous-tâche

23.04 Faire cuire les pâtés et les terrines. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	NV

23.04.01	connaître les techniques de cuisson
23.04.02	connaître les réglages de température
23.04.03	connaître les techniques de prise
23.04.04	pouvoir déterminer le bon degré de cuisson
23.04.05	pouvoir choisir la méthode de cuisson appropriée

Tâche 24 Préparer les condiments et les accompagnements.

Produits et éléments associés : Sauces chaudes ou froides, relish, chutney, cornichons, compote, trempettes, moutarde, mayonnaises, huiles, vinaigre, noix, salsa, marinades.

Outils et matériel : Marmites, poêles, cuisinière (fours), cuiseur à vapeur, passoire (équipement de tamisage), ustensiles.

Méthodes de cuisson : Bouillir, blanchir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, braiser.

Sous-tâche

24.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

24.01.01	connaître les types de condiments et d'accompagnements
24.01.02	connaître la qualité des ingrédients
24.01.03	connaître la classification des condiments
24.01.04	connaître la recette
24.01.05	pouvoir identifier les types d'ingrédients
24.01.06	pouvoir déterminer la qualité des ingrédients

Sous-tâche

24.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

24.02.01	connaître les méthodes de transformation
24.02.02	connaître les méthodes sans cuisson
24.02.03	pouvoir mélanger les ingrédients

Sous-tâche

24.03 Faire cuire les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

24.03.01	connaître les exigences de cuisson
24.03.02	pouvoir choisir la méthode de cuisson appropriée
24.03.03	pouvoir choisir les durées de cuisson appropriées
24.03.04	pouvoir déterminer le bon degré de cuisson

Sous-tâche

24.04 Servir les condiments et les accompagnements. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

24.04.01	connaître les techniques de présentation
24.04.02	connaître les accompagnements et les garnitures
24.04.03	connaître le portionnement

Tâche 25 Préparer les aspics, les gelées et les glaçages.

Produits et éléments associés : Poisson, gibier, viandes, légumes, fruits, volaille.

Outils et matériel : Marmites, poêles, passoires, étamines, louches, cuisinière, ustensiles, fouet, bols, bain-marie, pinceau à pâtisserie, bouteilles à vaporiser.

Méthodes de cuisson : Bain-marie, bouillir.

Sous-tâche

25.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

25.01.01	connaître les types d'aspics, de gelées et de glaçages
25.01.02	connaître la recette
25.01.03	connaître les proportions
25.01.04	connaître les propriétés des ingrédients
25.01.05	connaître la qualité des produits
25.01.06	pouvoir identifier les ingrédients
25.01.07	pouvoir déterminer la qualité

Sous-tâche

25.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

25.02.01 connaître les méthodes de transformation

25.02.02 pouvoir assembler les ingrédients

Sous-tâche

25.03 Faire cuire les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

25.03.01 connaître les exigences de cuisson

25.03.02 connaître les méthodes de refroidissement

25.03.03 pouvoir déterminer la consistance

BLOC H

PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS

Tendances : *Vers une plus grande utilisation des succédanés d'œufs (liquides, congelés, pasteurisés). Les produits à faible teneur en gras, les produits à base de lait cru, le fromage de chèvre, les fromages aromatisés (fumés, aux fines herbes), les produits additionnés de calcium, le lait écrémé à faible teneur en gras (sans lactose), le soja et le lait de culture (bactéries) gagnent en popularité. La crème et les produits laitiers à teneur très élevée en gras ne dominent plus autant l'industrie de la restauration.*

Tâche 26 **Préparer les plats à base d'œufs et les accompagnements.**

Produits et éléments associés : Omelettes, soufflés, *frittata,* œufs pochés (bouillis), flan.

Outils et matériel : Tout le matériel de cuisine de base, pocheuse.

Méthodes de cuisson : Bouillir, cuire au four, frire, pocher, cuire à la vapeur, gratiner, au plat.

Sous-tâche

26.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

26.01.01 connaître les classes et les grosseurs des œufs

26.01.02 connaître les caractéristiques des ingrédients

26.01.03 connaître la qualité des ingrédients

26.01.04 connaître la recette

26.01.05 pouvoir déterminer la qualité des ingrédients

26.01.06 pouvoir identifier les ingrédients

Sous-tâche

26.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

26.02.01	connaître les méthodes de transformation
26.02.02	pouvoir mélanger les ingrédients

Sous-tâche

26.03 Faire cuire les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

26.03.01	connaître les méthodes de cuisson
26.03.02	connaître les propriétés des produits
26.03.03	pouvoir choisir la méthode de cuisson appropriée
26.03.04	pouvoir choisir les durées de cuisson appropriées
26.03.05	pouvoir déterminer le bon degré de cuisson

Sous-tâche

26.04 Servir les plats à base d'œufs et les accompagnements. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

26.04.01	connaître les accompagnements et les garnitures
26.04.02	connaître les procédures de service
26.04.03	pouvoir préparer les accompagnements et les garnitures
26.04.04	pouvoir suivre les techniques de service

Tâche 27 **Préparer les plats au fromage.**

Produits et éléments associés : Fruits de mer, sauces, sandwichs, soufflés, pâtes alimentaires, desserts, omelettes, viandes, volaille, poisson.

Outils et matériel : Sacs à décorer, couteaux, plats de service, râpes, mandolines, trancheuses, miroirs, mélangeurs.

Méthodes de cuisson : Griller, frire, cuire au four, gratiner, fumer.

Sous-tâche

27.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

27.01.01 connaître les propriétés des fromages

27.01.02 connaître la qualité des ingrédients

27.01.03 connaître la teneur en gras

27.01.04 pouvoir identifier les types de fromage

27.01.05 pouvoir identifier la classification des fromages

Sous-tâche

27.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

27.02.01 connaître les méthodes de transformation

27.02.02 pouvoir choisir les méthodes de cuisson appropriées

Sous-tâche

27.03 Faire cuire les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

27.03.01 connaître les exigences de cuisson

Connaissances et capacités

27.03.02 connaître les propriétés des produits

27.03.03 pouvoir incorporer les ingrédients

27.03.04 pouvoir déterminer le bon degré de cuisson

Sous-tâche

27.04 Servir les plats au fromage. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

27.04.01 connaître les accompagnements et les garnitures

27.04.02 connaître les techniques de présentation

27.04.03 connaître le portionnement

27.04.04 pouvoir préparer les accompagnements et les garnitures

Tâche 28 Préparer les plats à base de lait.

Produits et éléments associés : Lait (en poudre, liquide, en conserve, concentré, UHT [pasteurisé à ultra-haute température]), yaourt, caillé, lait de soja, crèmes, produits laitiers de culture.

Outils et matériel : Outils et matériel standard de cuisine.

Méthodes de cuisson : Toutes les méthodes de cuisson.

Sous-tâche

28.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

28.01.01 connaître la recette

28.01.02 pouvoir identifier les types de produits laitiers

Connaissances et capacités

28.01.03 pouvoir déterminer la qualité des produits laitiers

Sous-tâche

28.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

28.02.01 connaître les méthodes de transformation

28.02.02 connaître les proportions

Sous-tâche

28.03 Faire cuire les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

28.03.01 connaître les exigences de cuisson

28.03.02 pouvoir choisir les méthodes de cuisson appropriées

28.03.03 pouvoir déterminer le bon degré de cuisson

Sous-tâche

28.04 Servir les plats à base de lait. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

28.04.01 connaître les accompagnements et les garnitures

28.04.02 pouvoir combiner les ingrédients

28.04.03 pouvoir préparer les accompagnements et les garnitures

BLOC I

ALIMENTS PRÉCUISINÉS ET BOISSONS

Tendances : *Une plus grande quantité d'aliments précuisinés font leur apparition sur le marché en raison des contraintes d'argent et de temps. La lecture des étiquettes est rapidement devenue un enjeu important dans l'industrie de l'alimentation. Dans certains établissements et lieux de travail, les machines distributrices offrent des aliments précuisinés. Il y a une grande variété de produits instantanés et une plus grande demande pour des jus frais d'origine biologique. Les substituts laitiers (soja, produits exempts de lactose) et les cafés aromatisés gagnent en popularité.*

Tâche 29 **Préparer les aliments précuisinés.**

Produits et éléments associés : Produits congelés, en conserve, en poudre, en granules, frais, liquides.

Outils et matériel : Fours à mirco-ondes, cuiseurs à vapeur, fours, friteuses, glacières, unités de réanimation froid ou chaud, fouets, bols.

Méthodes de cuisson : Réchauffer, chauffer, dégeler (avec source de chaleur).

Sous-tâche

29.01 Choisir les aliments précuisinés.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

29.01.01 connaître les produits précuisinés

29.01.02 connaître les ingrédients

29.01.03 connaître l'utilisation des types de produits précuisinés

29.01.04 pouvoir identifier les types de produits précuisinés

Sous-tâche

29.02 Reconstituer et transformer les aliments précuisinés. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

29.02.01 connaître les directives des fabricants

29.02.02 pouvoir suivre les directives des fabricants

29.02.03 pouvoir interpréter les proportions

Sous-tâche

29.03 Réchauffer et dégeler les aliments précuisinés. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

29.03.01 connaître les méthodes de cuisson et de réchauffage

29.03.02 connaître le matériel connexe

29.03.03 connaître le matériel spécialisé

29.03.04 pouvoir réchauffer

Sous-tâche

29.04 Servir les aliments précuisinés. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

29.04.01 connaître les accompagnements et les garnitures

29.04.02 pouvoir garnir

Tâche 30 Préparer les boissons.

Produits et éléments associés : Cafés et thés (aromatisés, spéciaux, tisanes), jus (congelés, aux fruits, aux légumes, à base d'herbes), laits (de chèvre, de vache, de soja), alcool.

Outils et matériel : Grosses tasses, cuillères, verres, bol à punch, tasses, pailles, presse-fruits, machine à café, pot à jus, broyeur à glace.

Sous-tâche

30.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

30.01.01	connaître les types de boissons (froides et chaudes)
30.01.02	connaître la recette
30.01.03	connaître les types d'ingrédients
30.01.04	connaître la loi sur les boissons alcoolisées
30.01.05	connaître les propriétés des boissons
30.01.06	pouvoir identifier les ingrédients de qualité

Sous-tâche

30.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

30.02.01	connaître les méthodes de transformation
30.02.02	connaître les accompagnements et les garnitures

Sous-tâche

30.03 Servir les boissons. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

30.03.01	connaître les durées de conservation

Connaissances et capacités

30.03.02 connaître les types de récipients de service

30.03.03 connaître les techniques de présentation

30.03.04 connaître les températures de conservation

30.03.05 pouvoir choisir les types de récipients

30.03.06 pouvoir portionner les boissons

BLOC J

PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Tendances : *Utilisation accrue de produits prêts à utiliser comme les pâtes préparées, les pains précuits, les pains multicéréales, les farines biologiques, les produits exempts de gluten et les produits à faible teneur en gras.*

Tâche 31 **Préparer les pâtes.**

Produits et éléments associés : Pains, tartes, pâtisseries, biscuits, pâtes sucrées, pâtes salées.

Outils et matériel : Tasses et cuillères à mesurer, mélangeurs, rouleau à pâtisserie, emporte-pièce, diviseur de pâte, sacs et douilles à décorer, pinceaux.

Sous-tâche

31.01 Choisir les ingrédients (farine, agent levant, fines herbes, corps gras, sucre).

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

31.01.01 connaître la recette

31.01.02 connaître la classification des pâtes

Connaissances et capacités

31.01.03	connaître les types et les caractéristiques des pâtes
31.01.04	connaître les propriétés des agents levant
31.01.05	connaître les types de farine
31.01.06	connaître les types de corps gras et de shortening
31.01.07	connaître les propriétés des produits
31.01.08	pouvoir reconnaître les ingrédients requis
31.01.09	pouvoir utiliser les agents levant

Sous-tâche

31.02 Mélanger les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

31.02.01	connaître les méthodes de mélange
31.02.02	connaître les termes de boulangerie
31.02.03	connaître le portionnement
31.02.04	connaître les poids et les mesures
31.02.05	connaître les pains modifiés
31.02.06	pouvoir appliquer les proportions et les mesures
31.02.07	pouvoir combiner les ingrédients

Sous-tâche

31.03 Transformer les pâtes levées. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

31.03.01	connaître la température de fermentation

Connaissances et capacités

31.03.02	connaître les étapes de transformation
31.03.03	connaître les formes et les styles
31.03.04	pouvoir faire fermenter et façonner la pâte
31.03.05	pouvoir suivre les étapes de transformation

Tâche 32 Préparer les pâtes battues.

Produits et éléments associés : Gâteaux, muffins, pâtes à choux (crues), beignets, beignes, pains (quiches).

Outils et matériel : Mélangeur, fouet, cuillère, bols, spatule, tasses et cuillères à mesurer, balances, poêles.

Méthode de cuisson : Bouillir (pâte à choux).

Sous-tâche

32.01 Choisir les ingrédients.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

32.01.01	connaître les classifications des pâtes battues
32.01.02	connaître la recette
32.01.03	connaître les agents levant
32.01.04	connaître les types de farines
32.01.05	connaître les gras
32.01.06	connaître les édulcorants (sucres)
32.01.07	pouvoir identifier les types d'ingrédients
32.01.08	pouvoir identifier la qualité des ingrédients

Sous-tâche

32.02 Mélanger les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

32.02.01	connaître les méthodes de transformation
32.02.02	connaître les méthodes de mélange
32.02.03	pouvoir transformer les ingrédients
32.02.04	pouvoir lier et mélanger

Tâche 33 Finir les produits de boulangerie-pâtisserie.

Produits et éléments associés : Gâteaux finis, pains finis, pâtisseries finies, bagels finis.

Outils et matériel : Couteaux, spatules, sacs à décorer, tasses et cuillères à mesurer, casseroles, poêles, cuisinière, friteuse, cuillères, pinceaux, ustensiles de service, four.

Méthodes de cuisson : Blanchir, cuire au four, frire, bouillir.

Sous-tâche

33.01 Combiner les ingrédients pour finir les produits de boulangerie-pâtisserie. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

33.01.01	connaître la recette
33.01.02	connaître les types d'ingrédients
33.01.03	pouvoir utiliser les techniques appropriées

Sous-tâche

33.02 Faire cuire les pâtes.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

33.02.01	connaître les exigences de cuisson
33.02.02	connaître l'entreposage
33.02.03	pouvoir choisir les méthodes de cuisson appropriées
33.02.04	pouvoir déterminer le bon degré de cuisson
33.02.05	pouvoir ajuster les durées de cuisson

BLOC K

DESSERTS

Tendances : *Utilisation accrue des produits déjà préparés. Les consommateurs privilégient des desserts à faible teneur en calories et optent pour des produits comme les fruits frais, les crèmes glacées, les yaourts congelés, les sorbets maison (thé vert) et prêts à servir. Ces préférences ont une incidence sur la planification des repas et le temps de préparation.*

Tâche 34 Préparer les crèmes, les mousses et les garnitures.

Produits et éléments associés : Tartes, tartelettes, garnitures, pâtisseries, fruits, crème, fromage.

Outils et matériel : Marmites, poêles, bains-marie, fouets, divers accessoires, cuillères, spatule, bols.

Méthodes de cuisson : Mijoter, sauter, cuire au four.

Sous-tâche

34.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

34.01.01	connaître la recette
34.01.02	connaître les ingrédients
34.01.03	connaître les propriétés des produits
34.01.04	pouvoir identifier les ingrédients

Sous-tâche

34.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

34.02.01	connaître les types d'édulcorants et les succédanés
34.02.02	connaître les méthodes sans cuisson
34.02.03	connaître les stabilisateurs
34.02.04	connaître les techniques de combinaison
34.02.05	pouvoir utiliser les édulcorants et les succédanés
34.02.06	pouvoir combiner les ingrédients
34.02.07	pouvoir appliquer ou incorporer les stabilisateurs

Sous-tâche

34.03 Faire cuire les garnitures (mousses et crèmes). **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

34.03.01	connaître les exigences de cuisson

Connaissances et capacités

34.03.02	connaître les stabilisateurs
34.03.03	pouvoir appliquer les méthodes de cuisson
34.03.04	pouvoir utiliser les stabilisateurs

Tâche 35 Assembler les gâteaux.

Produits et éléments associés : Garnitures, glaçages, mousses, crème glacée, produits oléagineux comestibles, herbes (menthe), marzipan, fruits frais, fruits séchés, noix, produits boulangés, sirops, eaux-de-vie, crèmes, confiseries, chocolat.

Outils et matériel : Divers ustensiles de cuisine, petites casseroles et petits récipients, moules (amovibles, à cheminée, à gelée), mélangeurs.

Méthodes de cuisson : Bouillir, chauffer.

Sous-tâche

35.01 Choisir les ingrédients.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

35.01.01	connaître les ingrédients
35.01.02	connaître les types de gâteaux
35.01.03	connaître la recette
35.01.04	pouvoir identifier les ingrédients

Sous-tâche

35.02 Préparer les glaçages et les nappages.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

35.02.01	connaître les types de glaçages

Connaissances et capacités

35.02.02	connaître les propriétés et les stades de cuisson du sucre
35.02.03	connaître les outils et le matériel spécialisés
35.02.04	connaître les techniques de cuisson préparatoire au glaçage
35.02.05	pouvoir combiner les ingrédients
35.02.06	pouvoir faire cuire le sucre

Sous-tâche

35.03 Décorer les gâteaux.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

35.03.01	connaître les méthodes de glaçage et de nappage
35.03.02	connaître l'utilisation des eaux-de-vie et des sirops
35.03.03	connaître l'entreposage
35.03.04	pouvoir appliquer les glaçages et les nappages
35.03.05	pouvoir faire preuve d'une bonne motricité fine (la technique)

Sous-tâche

35.04 Servir les gâteaux.

Connaissances et capacités

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

35.04.01	connaître les accompagnements et les garnitures
35.04.02	pouvoir décorer les gâteaux sur assiette
35.04.03	pouvoir portionner

Tâche 36 **Préparer les pâtisseries et les tartes.**

Produits et éléments associés : Glaçages et garnitures faites avec ou sans cuisson, glaçages, pâtisseries françaises, bonbons, chocolat, fondant, fruits frais, fruits séchés, noix, eaux-de-vie, sirops.

Outils et matériel : Sacs et douilles à décorer, mélangeurs, plaques de marbre, rouleaux à pâtisserie, spatule (pelle à tarte), emporte-pièce, pinceaux, bols, moule souple, cuisinière, casseroles.

Méthode de cuisson : Cuire au four.

Sous-tâche

36.01 Choisir les ingrédients.

TL	NE	IP	NB	QC
oui	oui	oui	non	oui

Connaissances et capacités

ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

36.01.01	connaître la recette
36.01.02	connaître les garnitures
36.01.03	connaître les types de pâtisseries et les produits de boulangerie
36.01.04	pouvoir identifier les ingrédients de qualité

Sous-tâche

36.02 Combiner les ingrédients.

TL	NE	IP	NB	QC
oui	oui	oui	non	oui

Connaissances et capacités

ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

36.02.01	connaître les techniques d'assemblage
36.02.02	connaître les méthodes sans cuisson
36.02.03	pouvoir préparer les accompagnements et les garnitures
36.02.04	pouvoir choisir la garniture
36.02.05	pouvoir combiner les ingrédients
36.02.06	pouvoir assembler

Sous-tâche

36.03 Faire cuire les pâtisseries et les tartes. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

36.03.01	connaître les exigences de cuisson
36.03.02	pouvoir déterminer le bon degré de cuisson
36.03.03	pouvoir appliquer les méthodes de cuisson

Sous-tâche

36.04 Décorer les pâtisseries et les tartes. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

36.04.01	connaître les techniques de nappage
36.04.02	connaître les procédures de glaçage
36.04.03	connaître les accompagnements et les garnitures
36.04.04	pouvoir choisir le type de glaçage et de nappage

Sous-tâche

36.05 Servir les pâtisseries et les tartes. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

36.05.01	connaître le portionnement
36.05.02	connaître les techniques de présentation
36.05.03	connaître les styles de présentation
36.05.04	pouvoir décorer
36.05.05	pouvoir portionner

Tâche 37 **Préparer les desserts congelés.**

Produits et éléments associés : Soufflé, glacé, sorbets, parfaits, omelette norvégienne, sauces, crème glacée frite, yaourt, crème glacée, granité.

Outils et matériel : Pelle à pâtisserie, congélateur, machine à fabriquer la crème glacée, plats de service, moules, friteuse, spatule en caoutchouc, couteaux, four, chalumeau.

Méthode de cuisson : Frire, cuire au four, flamber.

Sous-tâche

37.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

37.01.01 connaître la recette

37.01.02 connaître les ingrédients

37.01.03 connaître les types de desserts congelés

37.01.04 pouvoir identifier les ingrédients

37.01.05 pouvoir identifier les types de desserts

37.01.06 pouvoir identifier les produits de qualité

Sous-tâche

37.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

37.02.01 connaître les techniques pour refroidir et congeler

37.02.02 connaître les desserts non cuits

37.02.03 connaître les techniques pour incorporer

37.02.04 connaître les techniques d'assemblage

37.02.05 connaître les méthodes de cuisson

37.02.06 pouvoir assembler les ingrédients

Connaissances et capacités

37.02.07 pouvoir appliquer les méthodes de cuisson

37.02.08 pouvoir combiner les ingrédients

Sous-tâche

37.03 Servir les desserts congelés. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

37.03.01 connaître les techniques de tempérage

37.03.02 connaître les accompagnements et les garnitures

37.03.03 connaître les techniques de présentation

37.03.04 connaître le portionnement

37.03.05 pouvoir portionner

37.03.06 pouvoir présenter

Tâche 38 Préparer les sauces desserts.

Produits et éléments associés : Chocolat, fruits, gâteaux, crème anglaise, plantes aromatiques, eaux-de-vie.

Outils et matériel : Grilloir, mélangeur, robot culinaire, casseroles, poêles, cuillères, louches, flacons pressables, pochoirs, ciseaux, chinois, tamis, passoires, couteaux.

Méthodes de cuisson : Bouillir, griller.

Sous-tâche

38.01 Choisir les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

38.01.01 connaître les ingrédients

Connaissances et capacités

38.01.02	connaître les types de sauces
38.01.03	connaître la recette
38.01.04	pouvoir identifier les ingrédients

Sous-tâche

38.02 Transformer les ingrédients. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

38.02.01	connaître les exigences de cuisson
38.02.02	connaître les propriétés des ingrédients
38.02.03	pouvoir combiner les ingrédients
38.02.04	pouvoir incorporer les agents de liaison
38.02.05	pouvoir faire cuire les sauces

Sous-tâche

38.03 Servir les sauces. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

38.03.01	connaître les différentes méthodes de présentation
38.03.02	pouvoir maintenir la qualité
38.03.03	pouvoir présenter les sauces

Tâche 39 **Préparer le chocolat.**

Produits et éléments associés : Diverses garnitures et décorations, truffes, ganache.

Outils et matériel : Plaque en marbre, spatule, bain-marie, bol, tempéreuse, petits ustensiles de cuisine, couteaux.

Sous-tâche

39.01 Tempérer le chocolat. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	NV

39.01.01 connaître les températures de tempérage

39.01.02 connaître les types de chocolats

39.01.03 connaître les propriétés des chocolats

39.01.04 pouvoir appliquer les techniques de tempérage

Sous-tâche

39.02 Entreposer le chocolat. **Connaissances et capacités**

TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV

39.02.01 connaître les exigences d'entreposage et de conservation

APPENDICES

OUTILS ET MATÉRIEL

agitateurs
aiguilles à brider
aiguisoir
Alto-Shamms
araignée
attendrisseur
bacs à desservir
bain-marie
balance
balance à mesurer les portions
bassine à frire les beignes
bols
bouilloire
braisière à bascule
braséro
brochettes
broyeur
broyeur de glace
cafetière
casse-noisettes
casseroles
casseroles pour le four et rôtissoires
centrifugeuse
chariot à desserts
chariot-réchaud de transport d'aliments
chauffe-plats à infrarouge
chinois
cisailles
ciseaux
clarificateur
compacteur
congélateur
congélateur cryogénique
coupe-œufs
coupe-pâte
couperet
couteau à désosser
couteau à huîtres
couteau à légumes
couteaux (ordinaires et spéciaux)
couteaux parisiens
coutellerie
couverture antifeu
crêpière
crible
cuillères
cuillères à rainures
cuillères de bois
cuillères graduées
cuiseur à vapeur
cuiseur à vapeur sous pression
cuiseur de hot-dogs
cuiseur de riz
cuisinières (au gaz ou électriques)
distributeur de boissons
écumoire
emballages de plastique
emporte-pièces
entonnoir
étamine
étiquettes
étuve de fermentation
extincteur
fendoir
ficelle
filtre
fouet
fouet français
four à convection
four à convoyeur
four à cuisson lente
four à micro-ondes
four à pizza
fourchette
fours
friteuse (au gaz ou électrique)
gants
gaufrier
grattoir à pâte
gril
grille-pain
grilles de refroidissement
grilles de refroidisseur
grilloir
hache-viande
hachoir, trancheuse et coupeuse en cubes
lave-vaisselle
louche
machine à fabriquer les pâtes
machine à fouetter à air comprimé
machine à glaçons

mandoline
marmites et couvercles
matériel d'emballage
mélangeurs et accessoires
micro-imprimante
micro-ordinateur et logiciel
minuterie
miroirs
moules à cuisson
moules à gâteau
moules à muffins
moules à pain
moules à pâtisserie
moulin à café
ouvre-boîte
papier d'aluminium
passoire
peleuse-éplucheuse
pelle à tarte
pelles
pelles à portions
pinceau
pinces
planches à découper
plaque à frire
plaques à insertion
plateaux
plats de service
poêle à frire
poêle en fonte
poêle et ustensiles
poêles
poêlon
poignées
porcelaine
presse-citron, presse-légumes
raclette
râpe
réchaud de table
réchaud pour la soupe
récipients de service
récipients de stockage
réfrigérateur
refroidisseur à jet d'air
refroidisseur d'eau
robinet
robot culinaire
rôtissoire
rôtissoire à vapeur
rouleau à pâtisserie
roulette à pâtisserie
sablier-minuteur
sacs et douilles à décorer
salamandre
sauteuse
scie à main
scie à os
scie à ruban
sondes à piquer
spatule
spatule à beurre
spatule courbée
table à vapeur
table de service
table de travail
table roulante
tableaux
tamis
tamis chinois
tasses à mesurer
télé-avertisseur
thermomètre (de réfrigérateur et pour les viandes)
tournebroche
tourneurs
trancheuse
trancheuse à pain
trieur-calibreur
verrerie
vêtements et équipement de protection
vide-pommes
wok
zesteur

GLOSSAIRE

animaux élevés en pâture — animaux qui se nourissent en broutant dans des champs ouverts, sans qu'aucun autre type de nourriture ne leur soit fourni

bain-marie — récipient d'eau chaude destiné à conserver au chaud les aliments et/ou à leur donner une cuisson douce

béchamel — sauce blanche cuite à base de lait et de roux blanc

biologique — attribut d'un produit n'ayant subi aucune intervention chimique (sans pesticides, etc.)

caractéristique — propriété ou qualité qui distingue un produit d'un autre

catégorie — qualité, classement et normes des produits alimentaires

classification — distribution par classes ou catégories

condiments — traditionnellement, tout ingrédient utilisé pour relever le goût des aliments (incluant les herbes, les épices et les vinaigres). Ils peuvent être cuits, aromatisés ou servir d'accompagnement dans le cas des relish, des moutardes préparées, du ketchup, des sauces et des cornichons.

coût des aliments — valeur financière des produits alimentaires achetés en vue d'une production

crêpe fine — crêpe mince de type européen

crustacés — mollusques comme le homard, l'écrevisse et la crevette

cuire — soumettre un aliment à l'action de la chaleur pour le rendre consommable ou le transformer

cuire à la vapeur — soumettre un aliment à l'action de la chaleur créée par la vapeur pour le rendre consommable ou pour le transformer

décoquiller — enlever les surfaces rigides externes comme les coquilles des huîtres, des moules et des palourdes

faire bouillir — amener un liquide à ébullition et, s'il y a lieu, y faire cuire un produit

faire cuire — modifier la structure, la texture et le goût d'un produit en y appliquant de la chaleur pendant une certaine période de temps

fond	liquide clair, maigre et aromatisé destiné à la préparation des soupes, des sauces et des plats principaux à base de sauce
fruits de mer	crustacés et coquillages comestibles
garnir	ajouter un attrait qui est à la fois comestible et décoratif à un plat fini
génétiquement modifié	qualificatif d'un organisme dont les caractéristiques ont été transformées par manipulation du patrimoine génétique
gibier	ensemble des animaux et oiseaux sauvages dont la chasse est autorisée et qui sont comestibles
griller	faire cuire un produit sur un gril
lipide	corps gras animal ou végétal
mariner	tremper une viande, un poisson, une volaille dans une préparation aromatique et pour une période de temps plus ou moins longue afin d'aromatiser, conserver ou attendrir les aliments mis à tremper
mélanger	mêler, combiner plusieurs ingrédients en un seul
menu	carte décrivant une liste de plats disponibles et les prix correspondants
mise en place	s'installer pour cuisiner et tout mettre au bon endroit
mollusques	invertébrés aquatiques qu'on trouve à l'intérieur de coquillages comme les huîtres, les moules et les palourdes
portionner	diviser une grande quantité en plusieurs portions
pâte	mélange de produits secs et/ou de liquides et/ou de corps gras
pâte mélangée	mélange semi-liquide de farine ou d'autres féculents
pâte de pâtisserie	préparation à base de farine, d'eau et d'un corps gras qui sert d'abaisses (fond et dessus) d'une tarte, etc.
pâtes alimentaires	terme général qui désigne les féculents comme le macaroni et le spaghetti
pâtisseries	assortiment de desserts individuels
poisson	poisson à nageoires, par opposition aux invertébrés aquatiques
préparer	nettoyer et apprêter un aliment en vue de sa cuisson et de sa consommation
primeurs	premiers légumes et fruits de saison (les miniatures)

recette	instructions pour la préparation d'un plat incluant la liste des ingrédients nécessaires pour le préparer
salamandre	petite rôtissoire servant à glacer ou à faire dorer rapidement les aliments
saucière	récipient utilisé pour le service des sauces
type	genre

PONDÉRATION DES BLOCS ET DES TÂCHES

BLOC A COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	Moyenne nationale
%	10	8	15	8	10	15	24	10	5	15	10	12	NV	12 %

Tâche 1 Participer à la planification des menus.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	21	15	15	13	10	10	18	10	10	30	15	15	NV	15 %

Tâche 2 Maintenir des normes sanitaires.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	20	25	20	25	35	35	26	35	10	35	30	40	NV	28 %

Tâche 3 Participer aux procédures de production.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	19	25	20	22	20	20	17	35	30	20	30	15	NV	23 %

Tâche 4 Examiner le contrôle des coûts.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	20	15	15	15	10	10	20	10	10	8	10	10	NV	13 %

Tâche 5 Maintenir les pratiques standard de l'industrie.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	20	20	30	25	25	25	19	10	40	7	15	20	NV	21 %

BLOC B FONDS, SOUPES ET SAUCES

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	Moyenne nationale
%	11	11	15	11	18	13	12	15	12	8	13	10	NV	12 %

Tâche 6 Préparer les épaississants.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	16	20	20	19	10	20	25	10	10	10	10	15	NV	16 %

Tâche 7 Préparer les fonds.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	26	30	20	21	30	20	25	20	40	25	30	25	NV	26 %

Tâche 8 Préparer les soupes.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	26	25	30	27	25	30	25	30	30	30	30	30	NV	28 %

Tâche 9 Préparer les sauces.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	32	25	30	33	35	30	25	40	20	35	30	30	NV	30 %

BLOC C LÉGUMES ET FRUITS

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	Moyenne nationale
%	10	11	7	8	8	8	7	7	10	8	10	8	NV	9 %

Tâche 10 Préparer les légumes.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	63	55	50	58	70	60	50	70	50	60	50	60	NV	58 %

Tâche 11 Préparer les fruits.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	37	45	50	42	30	40	50	30	50	40	50	40	NV	42 %

BLOC D PÂTES ALIMENTAIRES ET PRODUITS FARINEUX (FÉCULENTS)

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	Moyenne nationale
%	7	9	3	7	8	8	4	5	10	8	10	9	NV	7 %

Tâche 12 Préparer les pâtes alimentaires.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	54	50	50	50	35	30	50	50	50	55	40	40	NV	46 %

Tâche 13 Préparer les produits farineux (féculents).

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	46	50	50	50	65	70	50	50	50	45	60	60	NV	54 %

BLOC E GIBIER, VIANDES ET VOLAILLE

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	Moyenne nationale
%	12	11	15	13	16	13	12	15	20	12	10	10	NV	13 %

Tâche 14 Préparer le gibier.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	25	20	10	0	20	20	10	20	10	10	20	20	NV	16 %

Tâche 15 Préparer les viandes.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	40	40	50	50	50	45	50	45	45	60	40	40	NV	46 %

Tâche 16 Préparer la volaille.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	35	40	40	50	30	35	40	35	45	30	40	40	NV	38 %

BLOC F POISSON ET FRUITS DE MER

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	Moyenne nationale
%	12	12	10	13	12	10	9	7	10	10	10	10	NV	10 %

Tâche 17 Préparer le poisson.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	50	50	50	50	50	55	60	40	70	55	60	50	NV	53 %

Tâche 18 Préparer les fruits de mer.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	50	50	50	50	50	45	40	60	30	45	40	50	NV	47 %

BLOC G GARDE-MANGER

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	Moyenne nationale
%	8	10	5	8	10	10	13	12	5	12	8	9	NV	9 %

Tâche 19 Préparer les salades (chaudes et froides).

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	20	22	35	31	20	25	24	25	30	18	25	25	NV	25 %

Tâche 20 Préparer les hors-d'œuvre (chauds et froids).

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	22	13	5	0	20	20	16	25	10	25	10	20	NV	16 %

Tâche 21 Préparer les sandwichs (chauds et froids).

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	14	15	10	28	10	20	19	25	20	15	25	30	NV	19 %

Tâche 22 Préparer les plateaux de service.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	14	15	20	31	5	5	11	10	20	10	20	10	NV	14 %

Tâche 23 Préparer les pâtés et les terrines.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	16	13	5	0	25	15	10	5	5	20	10	0	NV	10 %

Tâche 24 Préparer les condiments et les accompagnements.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	6	12	15	10	15	10	13	5	5	6	5	10	NV	9 %

Tâche 25 Préparer les aspics, les gelées et les glaçages.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	8	10	10	0	5	5	7	5	10	6	5	5	NV	7 %

BLOC H PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	Moyenne nationale
%	6	9	5	10	8	7	3	6	7	5	8	7	NV	7 %

Tâche 26 Préparer les plats à base d'œufs et les accompagnements.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	40	40	35	46	60	50	50	30	40	60	40	20	NV	43 %

Tâche 27 Préparer les plats au fromage.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	35	30	25	27	30	35	25	40	30	25	30	40	NV	31 %

Tâche 28 Préparer les plats à base de lait.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	25	30	40	27	10	15	25	30	30	15	30	40	NV	26 %

BLOC I ALIMENTS PRÉCUISINÉS ET BOISSONS

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	Moyenne nationale
%	9	4	5	8	0	2	2	4	5	3	5	7	NV	5 %

Tâche 29 Préparer les aliments précuisinés.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	56	95	75	100	0	80	75	60	80	80	60	40	NV	73 %

Tâche 30 Préparer les boissons.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	TO	YK	NU	
%	44	5	25	0	0	20	25	40	20	20	40	60	NV	27 %

BLOC J PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	Moyenne nationale
%	8	6	10	4	2	7	6	7	8	9	8	9	NV	7 %

Tâche 31 Préparer les pâtes.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	40	20	40	0	25	40	34	40	30	30	30	35	NV	30 %

Tâche 32 Préparer les pâtes battues.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	27	30	40	0	50	30	32	40	30	30	30	30	NV	31 %

Tâche 33 Finir les produits de boulangerie-pâtisserie.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	33	50	20	100	25	30	34	20	40	40	40	35	NV	39 %

BLOC K DESSERTS

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	Moyenne nationale
%	7	9	10	10	8	7	8	12	8	10	8	9	NV	9 %

Tâche 34 Préparer les crèmes, les mousses et les garnitures.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	23	20	25	30	30	30	19	15	20	17	20	20	NV	23 %

Tâche 35 Assembler les gâteaux.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	16	13	20	10	5	25	19	15	20	27	20	15	NV	17 %

Tâche 36 Préparer les pâtisseries et les tartes.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	18	12	30	15	30	25	18	30	25	20	25	30	NV	23 %

Tâche 37 Préparer les desserts congelés.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	11	20	10	35	15	5	12	10	10	9	20	15	NV	14 %

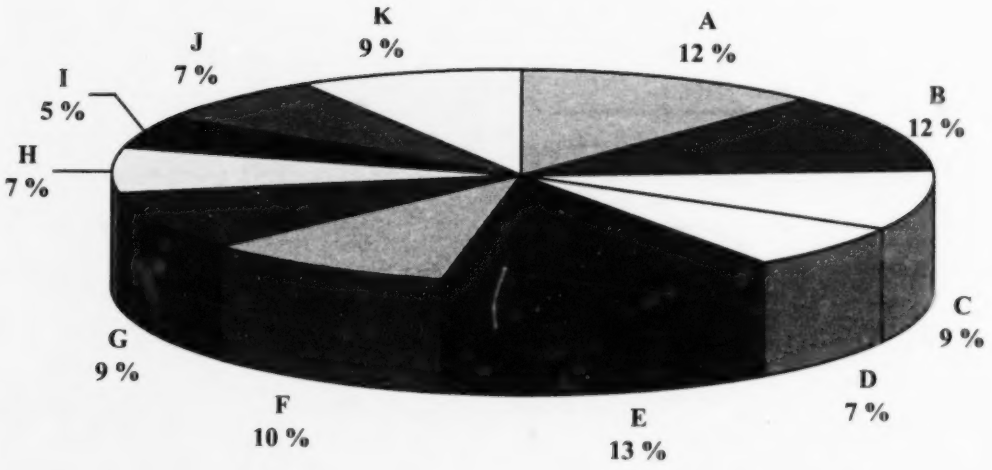
Tâche 38 Préparer les sauces desserts.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	16	20	10	0	15	5	19	20	15	12	10	15	NV	13 %

Tâche 39 Préparer le chocolat.

	TL	NE	IP	NB	QC	ON	MB	SK	AB	CB	TO	YK	NU	
%	16	15	5	10	5	10	13	10	10	15	5	5	NV	10 %

DIAGRAMME À SECTEURS *
Cuisinier/cuisinière



TITRES DES BLOCS

Bloc A	Compétences professionnelles	Bloc G	Garde-manger
Bloc B	Fonds, soupes et sauces	Bloc H	Produits laitiers et œufs
Bloc C	Légumes et fruits	Bloc I	Aliments précuisinés et boissons
Bloc D	Pâtes alimentaires et produits farineux (féculents)	Bloc J	Produits de boulangerie-pâtisserie
Bloc E	Gibier, viandes et volaille	Bloc K	Desserts
Bloc F	Poisson et fruits de mer		

* Le pourcentage moyen du nombre total des questions intégrées à un examen interprovincial visant à évaluer chaque bloc de l'analyse, en vertu de données collectives recueillies auprès des gens de la profession de toutes les régions du Canada. Un examen interprovincial typique comporte de cent à cent cinquante questions à choix multiples.

CUISINIER/CUISINIÈRE (2003)

BLOCS	TÂCHES	SOUS-TÂCHES
Compétences professionnelles	**1.** Participer à la planification des menus.	1.01 Examiner les menus. / 1.02 Examiner les exigences des clients. / 1.03 Examiner les possibilités de la cuisine.
	2. Maintenir des normes sanitaires.	2.01 Désinfecter les outils et le matériel. / 2.02 Pratiquer une bonne hygiène personnelle. / 2.03 Mettre en pratique les procédures pour la manipulation sécuritaire des aliments. / 2.04 Pratiquer un bon entretien des lieux.
	3. Participer aux procédures de production.	3.01 Portionner les recettes. / 3.02 Choisir les outils et le matériel. / 3.03 Assurer l'entretien des outils et du matériel. / 3.04 Communiquer en utilisant les termes culinaires standard. / 3.05 Travailler de concert avec le personnel.
	4. Examiner le contrôle des coûts.	4.01 Commander les produits. / 4.02 Recevoir les produits. / 4.03 Entreposer les aliments selon les procédures normalisées. / 4.04 Assurer le contrôle des coûts.
	5. Maintenir les pratiques standard de l'industrie.	5.01 Suivre les recettes. / 5.02 Assurer la qualité des ingrédients. / 5.03 Utiliser des méthodes et des procédures de cuisson standard. / 5.04 Assurer la qualité du produit fini. / 5.05 Déterminer le bon degré de cuisson des aliments préparés.
Fonds, soupes et sauces	**6.** Préparer les épaississants.	6.01 Choisir les ingrédients. / 6.02 Combiner les ingrédients. / 6.03 Faire cuire les ingrédients.
	7. Préparer les fonds.	7.01 Choisir les ingrédients. / 7.02 Transformer les ingrédients. / 7.03 Faire cuire les fonds.
	8. Préparer les soupes.	8.01 Choisir les ingrédients. / 8.02 Tranformer les ingrédients. / 8.03 Faire cuire les soupes. / 8.04 Servir les soupes.
	9. Préparer les sauces.	9.01 Choisir les ingrédients. / 9.02 Transformer les ingrédients. / 9.03 Faire cuire les sauces. / 9.04 Servir les sauces.

CUISINIER/CUISINIÈRE (2003)

BLOCS		TÂCHES	SOUS-TÂCHES				
C	**Légumes et fruits**	**10.** Préparer les légumes.	10.01 Choisir les légumes.	10.02 Nettoyer les légumes.	10.03 Couper les légumes.	10.04 Faire cuire les légumes.	10.05 Servir les légumes.
		11. Préparer les fruits.	11.01 Choisir les fruits.	11.02 Nettoyer les fruits.	11.03 Couper les fruits.	11.04 Faire cuire les fruits.	11.05 Servir les fruits.
D	**Pâtes alimentaires et produits farineux (féculents)**	**12.** Préparer les pâtes alimentaires.	12.01 Choisir les ingrédients.	12.02 Transformer les ingrédients (ou Faire les pâtes alimentaires).	12.03 Faire cuire les pâtes alimentaires.	12.04 Assembler les plats de pâtes alimentaires.	12.05 Servir les pâtes alimentaires.
		13. Préparer les produits farineux (féculents).	13.01 Choisir les produits farineux (féculents).	13.02 Nettoyer les produits farineux (féculents).	13.03 Faire cuire les produits farineux (féculents).	13.04 Servir les produits farineux (féculents).	
E	**Gibier, viandes et volaille**	**14.** Péparer le gibier.	14.01 Choisir le gibier.	14.02 Transformer le gibier.	14.03 Faire cuire le gibier.	14.04 Servir le gibier.	
		15. Préparer les viandes.	15.01 Choisir les viandes.	15.02 Tranformer les viandes.	15.03 Faire cuire les viandes.	15.04 Servir les viandes.	
		16. Préparer la volaille.	16.01 Choisir la volaille.	16.02 Transformer la volaille.	16.03 Faire cuire la volaille.	16.04 Servir la volaille.	
F	**Poisson et fruits de mer**	**17.** Préparer le poisson.	17.01 Choisir le poisson.	17.02 Transformer le poisson.	17.03 Faire cuire le poisson.	17.04 Servir le poisson.	
		18. Préparer les fruits de mer.	18.01 Choisir les fruits de mer.	18.02 Transformer les fruits de mer.	18.03 Faire cuire les fruits de mer.	18.04 Servir les fruits de mer.	

G Garde-

BLOCS	TÂCHES	SOUS-TÂCHES			
G **Garde-manger**	**19.** Préparer les salades (chaudes et froides).	19.01 Choisir les ingrédients.	19.02 Transformer les ingrédients.	19.03 Apprêter les sauces pour salades.	19.04 Servir les salades.
	20. Préparer les hors-d'œuvre (chauds et froids).	20.01 Choisir les ingrédients.	20.02 Transformer les ingrédients.	20.03 Faire cuire les hors-d'œuvre.	20.04 Servir les hors-d'œuvre.
	21. Préparer les sandwichs (chauds et froids).	21.01 Choisir les ingrédients.	21.02 Transformer les ingrédients.	21.03 Faire cuire les sandwichs.	21.04 Servir les sandwichs.
	22. Préparer les plateaux de service.	22.01 Choisir les ingrédients.	22.02 Assembler les plateaux de service.	22.03 Servir les plateaux de service.	
	23. Préparer les pâtés et les terrines.	23.01 Choisir les ingrédients.	23.02 Transformer les ingrédients.	23.03 Assembler les ingrédients.	23.04 Faire cuire les pâtés et les terrines.
	24. Préparer les condiments et les accompagnements.	24.01 Choisir les ingrédients.	24.02 Transformer les ingrédients.	24.03 Faire cuire les ingrédients.	24.04 Servir les condiments et les accompagnements.
	25. Préparer les aspics, les gelées et les glaçages.	25.01 Choisir les ingrédients.	25.02 Transformer les ingrédients.	25.03 Faire cuire les ingrédients.	

BLOCS	TÂCHES	SOUS-TÂCHES			
H **Produits laitiers et œufs**	**26.** Préparer les plats à base d'œufs et les accompagnements.	26.01 Choisir les ingrédients.	26.02 Transformer les ingrédients.	26.03 Faire cuire les ingrédients.	26.04 Servir les plats à base d'œufs et les accompagnements.
	27. Préparer les plats au fromage.	27.01 Choisir les ingrédients.	27.02 Transformer les ingrédients.	27.03 Faire cuire les ingrédients.	27.04 Servir les plats au fromage.
	28. Préparer les plats à base de lait.	28.01 Choisir les ingrédients.	28.02 Transformer les ingrédients.	28.03 Faire cuire les ingrédients.	28.04 Servir les plats à base de lait.
I **Aliments précuisinés et boissons**	**29.** Préparer les aliments précuisinés.	29.01 Choisir les aliments précuisinés.	29.02 Reconstituer et transformer les aliments précuisinés.	29.03 Réchauffer et dégeler les aliments précuisinés.	29.04 Servir les aliments précuisinés.
	30. Préparer les boissons.	30.01 Choisir les ingrédients.	30.02 Transformer les ingrédients.	30.03 Servir les boissons.	
J **Produits de boulangerie-pâtisserie**	**31.** Préparer les pâtes.	31.01 Choisir les ingrédients (farine, agent levant, fines herbes, corps gras, sucre).	31.02 Mélanger les ingrédients.	31.03 Transformer les pâtes levées.	
	32. Préparer les pâtes battues.	32.01 Choisir les ingrédients.	32.02 Mélanger les ingrédients.		
	33. Finir les produits de boulangerie-pâtisserie.	33.01 Combiner les ingrédients pour finir les produits de boulangerie-pâtisserie.	33.02 Faire cuire les pâtes.		

CUISINIER/CUISINIÈRE (2003)

BLOCS	TÂCHES	SOUS-TÂCHES				
K **Desserts**	**34.** Préparer les crèmes, les mousses et les garnitures.	34.01 Choisir les ingrédients.	34.02 Transformer les ingrédients.	34.03 Faire cuire les garnitures (mousses et crèmes).		
	35. Assembler les gâteaux.	35.01 Choisir les ingrédients.	35.02 Préparer les glaçages et les nappages.	35.03 Décorer les gâteaux.	35.04 Servir les gâteaux.	
	36. Préparer les pâtisseries et les tartes.	36.01 Choisir les ingrédients.	36.02 Combiner les ingrédients.	36.03 Faire cuire les pâtisseries et les tartes.	36.04 Décorer les pâtisseries et les tartes.	36.05 Servir les pâtisseries et les tartes.
	37. Préparer les desserts congelés.	37.01 Choisir les ingrédients.	37.02 Transformer les ingrédients.	37.03 Servir les desserts congelés.		
	38. Préparer les sauces desserts.	38.01 Choisir les ingrédients.	38.02 Transformer les ingrédients.	38.03 Servir les sauces.		
	39. Préparer le chocolat.	39.01 Tempérer le chocolat.	39.02 Entreposer le chocolat.			

N° de catalogue MP32-11/29-2003F
ISBN 0-662-89484-7